

**Приложение 3.3.36
к ООП по специальности
38.02.05. Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценка качества товара
по специальности 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских
товаров**

Ардатов

2020г.

**Рассмотрено на заседании методической
комиссии по ППССЗ**

Протокол № _____

_____ /Кошечкина Е.Г./

« ___ » _____ 2020 г

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по специальности по специальности **38.02.05 товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Разработчик:

Красавина Елена Юрьевна, преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

СОДЕРЖАНИЕ

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	58
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	63

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

управление ассортиментом товаров

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

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

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.

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

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

иметь практический опыт:

1. идентификации товаров однородных групп определенного класса;
2. оценки качества товаров;
3. диагностирования дефектов;
4. участия в экспертизе товаров;

уметь:

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

знать:

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

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 366 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 366 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 268 часов;

самостоятельной работы студента – 98 часов;

учебная практика – 36 часов;

производственная практика- 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентом видом профессиональной деятельности управление ассортиментом 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 и профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		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			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1-2.2	Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.	96	96	52	-					
ПК 2.1-2.2	Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров	88	88	44	-					
ПК 2.3	Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	12	12		-					
	Учебная практика							36		
	Производственная практика									36
	Всего:	366	196	96	-	98		36		36

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы.		196	
Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.		96	
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Компетенции ПК 2.1, ОК 1; Знать: правила маркировки товаров; правила отбора проб и выборок из товарных партий		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

	<p>Понятие и этапы оценки качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров.</p> <p>Методы оценки качества: органолептические и инструментальные</p> <p>Градации качества.</p> <p>Контроль качества товарных партий. Правила отбора проб и выборок из товарных партий.</p> <p>Виды дефектов товаров: понятие, причины возникновения.</p> <p>Товарная информация, основные понятия. Виды, формы, средства.</p> <p>Правила маркировки продовольственных товаров.</p> <p>Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса.</p> <p>Информационные знаки.</p> <p>Штриховое кодирование: понятие, назначение. Классификация штриховых кодов.</p> <p>Требования к таре и упаковке.</p>		2
--	--	--	---

Тема 1.1 Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.	Содержание учебного материала	6	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 Оценка и показатели качества зерна, круп. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация зерна, круп.		
	2 Оценка и показатели качества муки, макаронных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация муки, макаронных изделий.		
	3 Оценка и показатели качества хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация хлебобулочных изделий		
	Практические занятия № 1-2	4	3
	1 Идентификация и оценка качества муки. 2 Идентификация и оценка качества хлебобулочных изделий.		
	Лабораторные работы №1-2	4	3
	1. Органолептическая оценка качества и экспертиза муки и крупы. 2. Органолептическая оценка качества и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий		
	Тема 1.2. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	Содержание учебного материала	2
Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; Уметь: выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества.			

	<p>Знать: органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества.</p>			
1	Оценка и показатели качества свежих плодов, овощей. Требования к качеству.		2	
2	Оценка и показатели качества переработанных плодов и овощей. Требования к качеству.			
Практические занятия № 3-4		4		
3	Идентификация и оценка качества клубнеплодов		3	
4	Идентификация и оценка качества плодов.			
Лабораторные работы № 3-4		4	3	
3	Органолептическая оценка качества и экспертиза овощей.			
4	Органолептическая оценка качества и экспертиза квашеной капусты.			
Тема 1.3. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.	Содержание учебного материала	6		
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9;			
	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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки.			
	Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.			
	1	Оценка и показатели качества чая, кофе. Требования к качеству		2
	2	Оценка и показатели качества безалкогольных напитков. Требования к качеству.		
3	Оценка и показатели качества слабоалкогольных напитков. Требования к качеству.			
4	Оценка и показатели качества крепких алкогольных напитков, бренди.			

		Требования к качеству.		
	5	Оценка и показатели качества виноградных и плодовых вин. Требования к качеству.		
	Практические занятия № 5-6		4	3
	5	Идентификация и оценка качества чая.		
	6	Идентификация и оценка качества кофе.		
	Лабораторные работы № 5		4	3
	5	Органолептическая оценка качества и экспертиза безалкогольных напитков.		
Тема 1.4. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.	Содержание учебного материала		2	
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.			
	1	Оценка и показатели качества крахмала и крахмалопродуктов. Требования к качеству.		2
	2	Оценка и показатели качества сахара, меда. Требования к качеству.		
	3	Оценка и показатели качества сахаристых и мучных кондитерских изделий. Требования к качеству.		
	Практические занятия № 7-8		4	3
	7. Идентификация и оценка качества сахара, крахмала 8. Идентификация и оценка качества меда, кондитерских товаров.			

	Лабораторные работы № 6-7	4	3
	6. Органолептическая оценка качества и экспертиза конфет, драже. 7. Органолептическая оценка качества и экспертиза вафель и пряников.		
Тема 1.5. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.	Содержание учебного материала	6	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 Оценка и показатели качества молока, сливок. Требования к качеству.		
	2 Оценка и показатели качества сметаны, сливочного масла. Требования к качеству.		
	3 Оценка и показатели качества творога, кисломолочных продуктов. Требования к качеству.		
	4 Оценка и показатели качества сыров. Требования к качеству.		
Практическое занятие № 9-10	4	3	
10. Идентификация и оценка качества молока. 9. Идентификация и оценка качества сметаны.			
Лабораторная работа № 8-9	4	3	
8. Органолептическая оценка качества и экспертиза сычужных сыров. 9. Органолептическая оценка качества и экспертиза сгущенного молока.			
Тема 1.6. Оценка качества и основы	Содержание учебного материала	4	
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9; Уметь: выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;		

экспертизы пищевых жиров.	определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения.		2
	1 Оценка и показатели качества растительного масла. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация растительного масла.		
	2 Оценка и показатели качества топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Требования к качеству. Особенности маркировки.		
	3 Идентификация и фальсификация топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Требования к качеству. Особенности маркировки.		
	4 Оценка и показатели качества майонеза. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация майонеза.		
	Лабораторная работа №10	2	3
	10. Органолептическая оценка качества и экспертиза растительного масла.		
Тема1.7. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.	Содержание учебного материала	6	
	Компетенции: ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9; Уметь: выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих		

	стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения.		
	1 Оценка и показатели качества мяса. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса.		2
	2 Оценка и показатели качества мяса птицы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса птицы.		
	3 Оценка и показатели качества колбасных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация колбасных изделий.		
	4 Оценка и показатели качества копченых продуктов из свинины, говядины, баранины. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация копченых продуктов из свинины, говядины, баранины.		
	5 Оценка и показатели качества мясных консервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мясных консервов.		
	6 Оценка и показатели качества мясных полуфабрикатов, мясных кулинарных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мясных полуфабрикатов, мясных кулинарных изделий.		
	Лабораторные работы №11	2	3
	11. Органолептическая оценка качества и экспертиза колбасных изделий		
Тема 1.8. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.	Содержание учебного материала Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих	2	

	стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов. Требования к качеству.		2
	2 Особенности маркировки яиц. Идентификация и фальсификация яиц, яичных продуктов.		
	Лабораторная работа №12	2	3
	12. Органолептическая оценка качества и экспертиза яиц.		
Тема 1.9. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.	Содержание учебного материала	8	
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 Оценка и показатели качества живой, охлажденной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация живой, охлажденной рыбы.		
	2 Оценка и показатели качества мороженой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мороженой рыбы.		
	3 Оценка и показатели качества соленой, маринованной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация соленой, маринованной рыбы. Оценка и показатели качества сушеной, вяленой, копченой рыбы.		2
4 Идентификация и фальсификация сушеной, вяленой, копченой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки.			

	5	Оценка и показатели качества рыбных консервов, пресервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация рыбных консервов, пресервов				
	6	Оценка и показатели качества нерыбного водного сырья. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация нерыбного водного сырья.				
	7	Оценка и показатели качества икры. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация икры.				
	Практическое занятие № 11				4	3
	11. Идентификация и оценка качества рыбы.					
	Лабораторные работы № 13				2	3
13. Органолептическая оценка качества и экспертиза рыбных консервов и пресервов						
Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.			88			
Тема 2.1. Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс	Содержание учебного материала		2			
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9; Уметь: выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих					

	стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения.		
	Оценка и показатели качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		2
Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии (ТБХ)	Содержание учебного материала	2	
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9; Уметь: выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения.		
	1 Оценка и показатели качества моющих средств. Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки.		2
	2 Оценка и показатели качества ТБХ: лакокрасочных товаров, клеев. Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки.		
	Практическое занятие № 12	4	3
	12. Идентификация и оценка качества бытовой химии		
Тема 2.3. Оценка качества и основы экспертизы силикатных товаров	Содержание учебного материала	2	
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;		

	факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 Оценка и показатели качества бытовых стеклянных товаров. Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки.		2
	2 Оценка и показатели качества бытовых керамических товаров. Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки.		
	Практическое занятие № 13		
	Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации керамической и стеклянной посуды.	4	
Тема 2.4. Оценка качества и основы экспертизы металлохозяйственных товаров	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Оценка и показатели качества металлохозяйственных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
	Практическое занятие №14		
	13. Идентификация и оценка качества металлохозяйственных товаров.	4	
Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы мебельных товаров	Содержание учебного материала	2	
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации		

	<p>качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p> <p>Оценка и показатели качества мебельных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.</p>		2
Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы строительных товаров	Содержание учебного материала	2	2
	<p>Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p> <p>Оценка и показатели качества строительных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.</p>		
Тема 2.7. Оценка качества и основы экспертизы электробытовых товаров	Содержание учебного материала	2	2
	<p>Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p>		

	Оценка и показатели качества электробытовых товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки электробытовых товаров.		2
	Практическое занятие №15	4	3
	14. Идентификация и оценка качества электробытовых товаров.		
Тема 2.8. Оценка качества и основы экспертизы школьно-письменных и канцелярских товаров	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 Оценка и показатели качества школьно-письменных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
	2 Оценка и показатели качества канцелярских товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
	Практическое занятие № 16		
15. Идентификация и оценка качества школьно-письменных товаров.	4	3	
Тема 2.9. Оценка качества и основы экспертизы фототоваров	Содержание учебного материала	2	
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;		

	<p>факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p> <p>Оценка и показатели качества фототоваров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.</p>		2
<p>Тема 2.10. Оценка качества и основы экспертизы бытовых электронных товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p>	2	2
	<p>Оценка и показатели качества бытовых электронных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки бытовых электронных товаров.</p>		
<p>Тема 2.11. Оценка качества и основы экспертизы игрушек</p>	<p>Содержание</p> <p>Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p>	2	2
	<p>Оценка и показатели качества игрушек. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.</p>		

	Практическое занятие №17	4	3
	18. Идентификация и оценка качества игрушек.		
Тема 2.12. Оценка качества и основы экспертизы спортивных, рыболовных и охотничьих товаров	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9;		
	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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки.		
	Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 Оценка и показатели качества спортивных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки		
2 Оценка и показатели качества рыболовных и охотничьих товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки			
	Практическое занятие №18	2	
	19. Идентификация и оценка качества спортивных товаров.		
Тема 2.13. Оценка качества и основы экспертизы ювелирных товаров и часов	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9;		
	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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки.		
	Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Оценка и показатели ювелирных товаров и часов. Требования к качеству.		2

	Дефекты. Особенности маркировки.			
	Практическое занятие № 19	2	3	
	20.Идентификация и оценка качества ювелирных товаров			
Тема 2.14. Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров (ткани)	Содержание учебного материала	2	2	
	Компетенции: ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.			
	Оценка и показатели качества тканей. Особенности маркировки. Требования к качеству. Дефекты тканей.			
	Практическое занятие №20	4		3
	21.Идентификация и оценка качества тканей.			
Тема 2.15. Оценка качества и основы экспертизы нетканых материалов, искусственных мехов, ковров и ковровых изделий	Содержание учебного материала	2	2	
	Компетенции: ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.			
1	Оценка и показатели качества нетканых материалов, искусственных мехов. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки			

	нетканых материалов.		
	2 Оценка и показатели качества ковров и ковровых изделий. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки нетканых материалов.		
Тема 2.16. Оценка качества и основы экспертизы швейных товаров	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Оценка и показатели качества швейных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
	Практическое занятие №21	4	
	23.Идентификация и оценка качества швейных товаров.		
	24.Органолептическая оценка качества и экспертиза швейных товаров		
Тема 2.17. Оценка качества и основы экспертизы трикотажных товаров	Содержание учебного материала	2	
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		

	Оценка и показатели качества трикотажных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		2
	Практическое занятие №22	4	3
	25.Идентификация и оценка качества трикотажных товаров.		
Тема 2.18. Оценка качества и основы экспертизы кожевенно-обувных товаров	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Оценка и показатели качества обувных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки обувных товаров.		
	Практическое занятие №23	2	
	26.Идентификация и оценка качества обувных товаров.		
Тема 2.19. Оценка качества и основы экспертизы пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	Содержание учебного материала	2	3
	Компетенции: ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		

	Оценка и показатели качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		2
Тема 2.20. Оценка качества и основы экспертизы парфюмерных и косметических товаров	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; 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; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 Оценка и показатели качества парфюмерных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
	2 Оценка и показатели качества косметических товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
	Практические занятия №24	2	
	22.Идентификация и оценка качества парфюмерных и косметических товаров	2	
Тема 2.21. Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1, ОК 2, ОК 3, ОК 6; Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Оценка и показатели качества галантерейных товаров. Дефекты. Особенности маркировки.		
Тема 2.22. Оценка качества и основы экспертизы изделий народных художественных	Содержание учебного материала	2	
	Компетенции: ПК 2.1, ОК 2, ОК 3, ОК 6; Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих		

промыслов и сувениров (художественные товары)	стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		2
	Оценка и показатели качества художественных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.		12	
Тема 3.1. Экспертиза подлинности товаров.	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Анализ правовых аспектов и основных понятий фальсификации товаров. Процедура проведения экспертизы подлинности. Характеристика экспертизы подлинности ряда товаров.		2
Тема 3.2. Экспертиза качественных характеристик товара.	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Качественная экспертиза партий товара. Особенность экспертизы товаров, бывших в эксплуатации. Экспертиза качества новых товаров.		2
Тема 3.3. Экспертиза количественных характеристик товара.	Содержание учебного материала	2	
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества;		

	требования к таре и упаковке. Количественная экспертиза партий товара. Определение массы брутто, массы нетто.		2
Тема 3.4. Оценочная экспертиза товаров	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке. Определение цены товаров новых, бывших в употреблении, конфискованных, перенесенных стихийные бедствия, пожары.		
Тема 3.5. Документальная экспертиза товаров	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке. Оценка товароведной характеристики товара на основе сертификатов, технических условий и иных документов.		
Тема 3.6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	Содержание учебного материала	2	2
	Компетенции: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; Знать: виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке. Выбор и применение средств и методов экспертизы. Проведение санитарно-эпидемиологических исследований оценки объектов СЭЭ.		
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		
	Итого	196	
Самостоятельные работы при изучении ПМ 02		98	
1. Составить таблицу «Условия и сроки хранения зернопродуктов».		6	

2. Составить опорный конспект «Оценка качества вин».	5	
3. Составить таблицу: «Условия и сроки хранения безалкогольных напитков».	5	
4. Составить опорный конспект «Условия и сроки хранения пищевых жиров».	5	
5. Составить опорный конспект «Показатели качества кисломолочных продуктов».	5	
6. Составить кроссворд по разделу: «Экспертиза и оценка качества молочных товаров».	5	
7. Зарисовать товароведные клейма мяса различных видов убойного скота».	6	
8. Составить таблицу: «Условия и сроки хранения колбасных изделий».	5	
9. Схематично изобразить маркировку транспортной тары с яйцом куриным.	5	
10. Схематично изобразить маркировку способов ухода за швейными товарами.	5	
11. Зарисовать товароведные клейма ювелирных изделий.	5	
12. Составить таблицу: «Условия и сроки хранения парфюмерно-косметических товаров».	5	
13. Составить кроссворд по разделу: «Экспертиза и оценка качества текстильных товаров».	5	
14. Составить таблицу: «Классификация кожаной обуви».	5	
15. Составить опорный конспект: «Классификация, требования к качеству чулочно-носочных и перчатных изделий».	5	
16. Составить опорный конспект: «Игрушки».	5	
17. Составить опорный конспект «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям торговли (СП 2.3.61066-01)»	6	
Учебная практика	36	
Производственная практика	36	
Виды работ		
Идентифицировать товары однородных групп определенного класса.		
Оценивать качество товаров.		
Диагностировать дефекты.		
Участвовать в экспертизе товаров.		
Всего	366	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» представляет собой алгоритм освоения обучающимися профессиональных компетенций по данному модулю.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий:

1. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»;
 2. «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров».
- Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»:

1. лабораторные столы;
2. вытяжные шкафы;
3. микроскопы;
4. горелки;
5. щипцы или пинцеты;
6. лупы;
7. сантиметровые ленты, линейки;
8. манекены;
9. образцы тканей различного волокнистого состава;
10. образцы пластмасс;
11. образцы древесины с пороками;
12. химические стаканы (100мл);
13. выпаривательные чашки;
14. стеклянные палочки;
15. стеклянные цилиндры;
16. лабораторные весы;
17. натуральные образцы товаров однородных групп с маркировкой.
18. натуральные образцы товаров с дефектами.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»:

1. лабораторные столы;
2. вытяжные шкафы;
3. микроскопы;
4. горелки;
5. щипцы или пинцеты;
6. лупы;
7. сантиметровые ленты, линейки;
8. химические стаканы (100мл);
9. выпаривательные чашки;
10. стеклянные палочки;
11. стеклянные цилиндры;
12. весы;
13. макеты холодильных агрегатов компрессионного и абсорбционно-диффузионного типа;
14. натуральные образцы товаров всех однородных групп

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативная документация

1. Гражданский кодекс РФ. 2014г.
2. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» №381-ФЗ от 28 декабря 2012г.
3. Закон РФ «О защите прав потребителей» 2012 года.
4. ГОСТ Р5134-2009 Услуги торговли. Общие требования.
5. Инструкция о порядке приемки продукции по количеству.
6. Инструкция о порядке приемки продукции по качеству.
7. Инструкция о порядке проведения экспертизы товаров экспертными организациями системы торгово-промышленной палаты РФ. СТО ТПП 20-01-97.М

Основные источники:

1. А.Н. Неверов, «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров» - М: МЦФЭР, А.Н. Неверов. — 5-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 264 с. - ISBN 978-5-394-03475-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092995>
2. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - Москва : Норма, ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Абово). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174607>
3. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016019-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1077751>

Дополнительные источники:

1. Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : словарь-справочник / С. А. Вилковой. — 5-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 264 с. - ISBN 978-5-394-03475-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092995>
2. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014007-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961708>
3. Голубенко, О. А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. (ПРОФИЛЬ) ISBN 978-5-98281-106-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/497478>
4. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - Москва : Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/397798>
5. Григорян, Е. С. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-6.
6. Л.Г. Елисеева, «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» - М.: МЦФЭР, [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Л.Г. Елисеева. - 3-е изд. - Москва

- :Дашков и К, 2020. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430222>
7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039181>
8. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1168662>
9. Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — Минск : РИПО, 2019. - 125 с. - ISBN 978-985-503-864-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055982> <https://znanium.com/catalog/product/>
10. Чалых, Т. И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров : учебник для бакалавров / Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова [и др.] ; под ред. д.х.н., проф. Т. И. Чалых, к.т.н., доц. Н. В. Умалёновой. — 3-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 760 с. - ISBN 978-5-394-03717-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091158>
11. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046426>
12. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014604-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/993458>

Отечественные журналы и газеты:

1. Товароведение и экспертиза товаров, консультации товароведов. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/> ЭСБЕ/Товароведение. Режим доступа: <http://ru.wikisource.org/wiki/>

Интернет-ресурсы:

1. www.gost.ru Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
2. www.vsegost.com Библиотека документов по стандартизации
3. www.tehlit.ru Библиотека документов по стандартизации «Техническая литература»
4. <http://ozpp.ru/laws2/pravila-prod/> Общество защиты прав потребителей. Правила торговли
5. <http://www.chelbiznes.ru/business/create/retailment?article=168> Перечень основных нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере торгового обслуживания населения
6. http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_522.html Санитарные правила и норма для предприятий торговли
7. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/instructions/katalog3/index.php Охрана труда. Типовые инструкции по охране труда по профессиям.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Перед изучением модуля обучающиеся изучают следующие дисциплины и модули:

- ОП. 02. Теоретические основы товароведения
- ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП. 08. Метрология и стандартизация
- ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности
- ПМ.01 Управление ассортиментом товаров

При освоении программы профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» учебные занятия по МДК и производственной практике (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

В целях организации учебного процесса образовательное учреждение с предприятием заключает договор о производственной практике обучающихся на данном предприятии, в котором указывается численность обучающихся по профессии направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдением правил охраны труда.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

В процессе преподавания МДК и проведения производственной практики преподаватели и мастера производственного обучения должны развивать у обучающихся технологическое и экономическое мышление, формировать навыки высокопроизводительного труда, планирования и самоконтроля. Особое внимание следует обратить на обучение обучающихся наиболее эффективным приемам организации работы, детальное рассмотрение путей повышения производительности труда в данной профессии и меры по строжайшей экономии трудовых, сырьевых и энергетических ресурсов.

Занятия МДК и производственной практики (по специальности) проводятся концентрировано.

Промежуточные консультации преподавателя – подгруппами по 10-12 обучающихся. Консультация предэкзаменационная – общая.

Педагогическая консультационная помощь текущая – при работе над курсовым проектом и заключительная осуществляется для группы на этапе подготовки и проведения промежуточной и итоговой аттестации

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального или высшего педагогического образования, соответствующего профилю модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» и профессиям «Продавец продовольственных товаров» и «Продавец непродовольственных товаров».

Инженерно–педагогический состав: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Мастера: наличие 4 квалификационного разряда с обязательной стажировкой 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.	Идентификация товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной	<i>Текущий контроль: экспертное</i>

	принадлежности. • Расшифровывание маркировки товара и входящие в ее состав информационные знаки.	<i>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	• Определение номенклатуры показателей, необходимой для оценки качества товаров. • Определение их действительные значения и соответствие установленным требованиям. • Отбор проб и выборки из товарных партий. • Проведение оценки качества различными методами (органолептическими и измерительными). • Определение градации качества. • Определение причин возникновения дефектов. • Оценивание качество упаковки.	Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертная оценка и наблюдение по учебной и производственной практикам
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации	Проведение экспертизы товаров.	- экспертная оценка и наблюдение по учебной и производственной практикам

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.	Готовность к профессиональной деятельности по идентификации, оценке и управлению качеством товаров	Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий для

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы товаров; эффективное и качественное выполнение профессиональных задач.	<p><i>практических/ лабораторных занятий;</i> - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена квалификационного по модулю;</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Деловое, неконфликтное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование повышения своего общекультурного и профессионального уровня.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	