

УЛЬЯНОВСКИЙ АВИАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

для специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Углубленная подготовка

Ульяновск
2015

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, углубленной подготовки (приказ Минобрнауки России от «28» июля 2014 г. № 835) – ред.2, изм.10%

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК коммерции,
товароведения и общественного питания
Председатель ЦМК

О.А. Минеева О.А. Минеева
подпись

Протокол №1
от «28» августа 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-методической работе

Л.Н. Подкладкина Л.Н. Подкладкина
подпись

от «31» августа 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

И.А. Кислица И.А. Кислица
подпись

от «31» августа 2015г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГБОУ СПО «Ульяновский авиационный колледж»

РАЗРАБОТЧИК: ПРОНИНА Н.М. - преподаватель спец. дисциплин Ульяновского авиационного колледжа

*Протокол №1
от 30.08.15*

Подпись Н.М. Прониной

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО углубленной подготовки по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация и проведение экспертизы и оценки качества 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.

ПК.2.4 Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

ПО 1 проведения ассортиментной, квалиметрической и информационной идентификации товаров различных групп;

ПО 2 оценки качества товаров;

ПО 3 диагностирование дефектов;

ПО 4 экспертизы товаров однородных групп определенного класса;

ПО 5 документального оформления результатов экспертиз и испытаний;

ПО 6 участия в мероприятиях по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции.

уметь:

У1 выявлять и применять показатели идентификации;

У2 расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;

У3 обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз;

У4 планировать ход экспертизы товаров;

У5 выбирать методы экспертизы;

У6 проводить оценку качества товаров различных групп;

У7 отбирать пробы и выборки из товарных партий;

У8 выбирать номенклатура показателей необходимых для оценки качества;

У9 определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;

У10 использовать органолептические и инструментальные методы оценки качества товаров;

У11 определять градации качества;

У12 выявлять фальсифицированные и контрафактные товары;

У13 оценивать качество тары и упаковки;

У14 диагностировать дефекты товаров;

У15 определять причины возникновения дефектов;

У16 использовать результаты различных видов экспертиз в товароведной деятельности.

знать:

- 31** основные понятия, цели, задачи, объекты, субъекты, виды и подвиды товарных экспертиз, их назначение, требования к различным видам;
- 32** основание для проведения, формы организации и порядок проведения экспертиз;
- 33** виды и подвиды идентификации, показатели и методы идентификации;
- 34** виды, формы и средства информации о товарах;
- 35** нематериальные свойства товаров;
- 36** понятие товарного знака, фирменного коммерческого наименования;
- 37** правила маркировки товаров;
- 38** методики и средства испытания товаров;
- 39** основные положения метрологического обеспечения испытаний продукции и товаров для целей подтверждений соответствия установленным требованиям;
- 310** правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- 311** описание и значение показателей характеристик продукции и товаров;
- 312** факторы, обеспечивающие качество;
- 313** порядок оценки качества товаров;
- 314** требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп;
- 315** органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- 316** градации качества;
- 317** требования к таре и упаковке;
- 318** виды дефектов, причины их возникновения;
- 319** характеристики ассортиментной и информационной фальсификации;
- 320** признаки фальсифицированных и контрафактных товаров;
- 321** особенности товаров-суррогатов (имитаций) признаки фальсификации товаросопроводительных документов, сертификатов качества, безопасности, страны происхождения, товарных знаков;
- 322** основные мероприятия по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –	600 часов,
в том числе:	
максимальной учебной нагрузки обучающегося –	528 часов,
включая:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –	352 часа;
самостоятельной работы обучающегося –	176 часов;
учебную практику -	36 часов;
производственную практику –	36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися 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 качеств товаров.
ПК 2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.
ПК 2.4	Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.
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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	6 семестр								
ПК 2.1.	РАЗДЕЛ ПМ. 01 Идентификация потребительских товаров	82	34	6	4	24	4	12	12
ПК 2.2	Раздел ПМ. 02 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров	236	142	54	12	70	12	12	12
	7 семестр								
ПК 2.3	РАЗДЕЛ ПМ. 03 Организация и процедура проведения товароведной экспертизы	202	130	60	10	60	10	6	6
	8								
ПК 2.4	РАЗДЕЛ ПМ .04 Оформление результатов экспертиз товаров и испытаний	80	46	20	4	22	4	6	6
ПК 2.1-2.4	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)	-							36
Всего:		600	352	140	30	176	30	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1 ПМ.01 ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ	7 семестр <i>Знать:</i> 3 3 виды и подвиды идентификации, показатели и методы идентификации; 3 4 виды, формы и средства информации о товарах; 3 5 нематериальные свойства товаров; 3 6 понятие товарного знака, фирменного коммерческого наименования; 3 7 правила маркировки товаров; <i>Уметь:</i> У1 выявлять и применять показатели идентификации; У2- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;	54= 24т+ 6пр+ 20с.р + 4к.р	
МДК 02.01 Экспертиза и оценка качества товаров			
Тема 1.1 Понятие идентификации товаров	Содержание учебного материала	2	2
	1.1.1 Понятие идентификации	2	
	1.1.2 Идентификация и оценка соответствия товаров		
	1.1.3 Функции и задачи идентификации		
	Практические занятия – не предусмотрены		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: - составление таблицы: Функции и задачи идентификации; - составление кроссворда по теме: Понятия идентификации товаров	2	
Тема 1.2. Структура идентификации	Содержание учебного материала	12	2
	1.2.1 Объекты и субъекты идентификации	2	
	1.2.2 Виды идентификации: ассортиментная, качественная, товарно-партионная.	2	
	1.2.3 Средства идентификации	2	
	1.2.4 Критерии идентификации	2	
	1.2.5 Требования, предъявляемые к критериям идентификации	2	
	1.2.6 Методы идентификации потребительских товаров	2	

	Практические занятия		2	
	ПЗ 1	Определение порядка идентификации товаров		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: - составление схем: Области применения и субъекты идентификации товаров в сфере обращения; - составление таблицы: Характеристика установления тождества; - составление схем: Методы идентификации потребительских товаров		12	
Тема 1.3. Идентификационная экспертиза товаров	Содержание учебного материала		6	2
	1.3.1	Анализ сущности и основных понятий процедуры идентификации	2	
	1.3.2	Процедура проведения идентификационной экспертизы	2	
	1.3.3	Характеристика идентификационной экспертизы ряда товаров	2	
	Практические занятия		2	
	ПЗ 2	Выявление показателей идентификационной экспертизы в соответствии со стандартами на товары		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: - составление схемы: Последовательность этапов проведения идентификационной экспертизы товаров - составление схемы: Процедура проведения идентификации при сертификации пищевой и химической продукции - составление схемы: Последовательность и содержание процедуры идентификационной экспертизы товаров - составление таблицы: Виды и критерии идентификационной экспертизы; - составление схемы: Алгоритм процедуры проведения идентификационной экспертизы ПКТ и БГТ по общим критериям (1 стадия); - составление схемы: Последовательность и содержание процедуры идентификационной экспертизы ПКТ и БГТ		6	
Тема 1.4 Товарная информация: виды, формы, средства	34 виды, формы и средства информации о товарах; 35 нематериальные свойства товаров; 36 понятие товарного знака, фирменного коммерческого наименования; 37 правила маркировки товаров;			
	Содержание учебного материала		3	2
	1.4.1	Информация о товаре: понятие, задачи, требования. Правовое регулирование содержания информации для потребителей. Информация о товаре. Информация о предприятии торговли. Содержание, требования, места расположения.	2	
	1.4.2	Виды информации: маркировка, нормативные и технические документы, реклама,	1	

	каталоги, проспекты, буклеты и др. Носители информации о товарах: упаковка, ярлык, этикетка, контр-этикетка, кольеретка, товарный знак (торговая марка), листовка-вкладыш, технический паспорт, руководство по эксплуатации и др. Маркировка товаров: понятие, виды, содержание. Информация о продовольственных и непродовольственных товарах.		
	Практические занятия	2	
ПЗ 3	Расшифровка маркировки товаров, входящих в ее состав информационных знаков		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: -товарные знаки изготовителей легковых автомобилей; - составление таблицы : Средства информации о товарах; - работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе №1	4	
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №1	1	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе в разделе 1 ПМ03 (МДК 02.01)-		4	
Внеаудиторная самостоятельная работа по курсовой работе в разделе 1 ПМ03 (МДК 02.01)		4	
РАЗДЕЛ 2 ПМ.02 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ	<i>Уметь:</i> У1- выявлять и применять показатели идентификации; У2- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; У 6 проводить оценку качества товаров различных групп; У7 отбирать пробы и выборки из товарных партий; У8 выбирать номенклатура показателей необходимых для оценки качества; У9 определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; У10 использовать органолептические и инструментальные методы оценки качества товаров; У11 определять градации качества; <i>Знать:</i> 310 правила отбора проб и выборок из товарных партий; 311 описание и значение показателей характеристик продукции и товаров; 3 12 факторы, обеспечивающие качество; 3 13 порядок оценки качества товаров; 314 требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп; 315 органолептические и инструментальные методы оценки качества; 316 градации качества; 317 требования к таре и упаковке; 3 18 виды дефектов, причины их возникновения;	190= 60 пр + 60 тр+70С.р	
МДК 02.01 Экспертиза и			

оценка качества товаров				
Тема 2.1 Оценка качества и основы экспертизы текстильных, одежно-обувных товаров, и парфюмерных товаров	Содержание учебного материала		16	
	2.1.1	Оценка и экспертиза качества текстильных товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.1.2	Оценка и экспертиза качества швейных товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.1.3	Оценка и экспертиза качества трикотажных товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.1.4	Оценка и экспертиза качества кожанно-обувных товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.1.5	Оценка и экспертиза качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.1.6	Оценка и экспертиза качества нетканых материалов и искусственного меха, ковров и ковровых изделий. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.1.7	Оценка и экспертиза качества парфюмерных и косметических товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.1.8	Оценка и экспертиза качества галантерейных товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	Практические занятия		14	2
ПЗ 4	Оценка качества, определение сорта и расшифровка маркировки текстильных товаров, входящих в ее состав информационных знаков	2		
ПЗ 5	Оценка качества, определение сорта и выявление факторов, оказывающих влияние на качество швейных изделий	2		
ПЗ 6	Распознавание дефекта и определение сортов трикотажных изделий	2		
ПЗ 7	Распознавание дефектов обуви по внешним признакам, определения их размеров, освоение приемов сортировки и определение сортности.	2		
ПЗ 8	Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров и определение градации качества.	2		
ПЗ 9	Оценка органолептических показателей качества парфюмерно-косметических товаров требованиям стандартов	2		
ПЗ 10	Оценка соответствия качества галантерейных товаров требованиям стандартов	2		
Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление таблиц по классификации ассортимента текстильных товаров.				

	<p>Составление опорного конспекта по теме: «Показатели качества тканей».</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составление опорного конспекта по теме: «Маркировка трикотажных товаров». - Работа с ГОСТ 26623 «Материалы и изделия из текстиля» ГОСТ17037 «Термины и определения» - Составление таблиц по ассортименту швейных товаров. - Подготовка сообщения: «Расшифровка маркировки швейных товаров». - Составление конспекта по теме определение качества кожаной обуви - Работа со стандартом: Кожа низа обуви. Определения сорта - Составление опорного конспекта по теме: «Градации качества ковровых изделий». - Подготовка презентации: «Дефекты нетканых материалов». - Подготовка презентации «Ассортимент пушно-меховых товаров». - Подготовка сообщения «Уход за товарами из меха» - Разработка презентаций по ассортименту, по оценке качества потребительских товаров: парфюмерной косметики: «Производство парфюмерной косметики», «Косметика для лица» - Определение наименования товара по штриховому коду: косметических товаров. - Составление опорного конспекта по теме «Градации качества галантерейных товаров» 			
Тема 2.2	Содержание учебного материала	34		
Оценка качества и основы экспертизы хозяйственных и культурно-бытовых товаров	2.2.1	Оценка и экспертиза качества товаров из пластмасс. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	2
	2.2.2	Оценка и экспертиза качества товаров бытовой химии. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.2.3	Оценка и показатели качества стеклянных бытовых товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.2.4	Оценка и показатели качества керамических товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.2.5	Оценка и показатели качества металлохозяйственных товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.2.6	Оценка и показатели качества мебельных товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.2.7	Оценка и показатели качества строительных товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.2.8	Оценка и показатели качества электробытовых товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
	2.2.9	Оценка и показатели качества канцелярских и школьно-письменных товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	

2.2.10	Оценка и показатели качества игрушек. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2		
2.2.11	Оценка и показатели качества спортивных, рыболовных и охотничьих товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2		
2.2.12	Оценка и показатели качества бытовой электронной аудиоаппаратуры. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2		
2.2.13	Оценка и показатели качества бытовой видеоаппаратуры. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2		
2.2.14	Оценка и показатели качества музыкальных товаров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2		2
2.2.15	Оценка и показатели качества фототоваров. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2		
2.2.16	Оценка качества и показатели качества ювелирных изделий и бытовых часов. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2		
2.2.17	Оценка качества и показатели качества изделий народных художественных промыслов. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2		
Практические занятия		20		
ПЗ 11	Оценка качества товаров бытовой химии и изделий из пластмасс, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки.	2		
ПЗ 12	Оценка качества бытовых стеклянных товаров, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки.	2		
ПЗ 13	Оценка качества бытовых керамических товаров, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки.	2		
ПЗ 14	Оценка качества металлохозяйственных товаров, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки.	2		
ПЗ 15	Оценка качества мебели, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки.	2		
ПЗ 16	Оценка качества строительных товаров, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки.	2		
ПЗ 17	Оценка качества школьно-письменных товаров диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки.	2		
ПЗ 18	Оценка и показатели качества игрушек диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки.	2		

ПЗ 19	Оценка и показатели качества бытовой видеоаппаратуры	2	
ПЗ 20	Оценка качества ювелирных изделий и бытовых часов, расшифровка маркировки	2	
<p>Внеаудиторная самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка сообщений по темам: «Дефекты, особенности маркировки товаров из пластмасс» - Составление кроссворда на тему: «Оценка качества непродовольственных товаров». - Составление опорного конспекта по теме: «Показатели качества товаров из пластмасс». - Составление таблиц: показатели качества товаров из пластмассы и бытовой химии. - Составление опорного конспекта по теме: «Дефекты промышленных товаров». - Подготовка сообщения: « » - Составление таблиц по классификации ассортимента промышленных товаров: из стекла, керамики. - Ознакомление с ГОСТ 30407-96 Посуда и декоративные изделия из стекла - Составление кроссворда по теме: «Дефекты керамических товаров». - Составление таблиц показатели качества металлохозяйственных товаров - Подготовка сообщений по теме: «Оценка качества мебели ». - Составление таблиц: показатели качества мебельных товаров. - Составление таблиц: показатели качества строительных товаров. - Работа с нормативными документами; - Составление таблиц по классификации ассортимента электробытовых товаров. - Разработка презентаций по ассортименту, оценке качества телевизоров. - Разработка презентаций по ассортименту, по оценке качества потребительских товаров: канцелярских, письменных. - Составление опорного конспекта по теме: «Дефекты фототоваров». - Разработка презентаций по ассортименту, по оценке качества потребительских товаров: электробытовых. - Работа с ГОСТ №56002-2014 Электробытовые изделия - Разработка презентаций по ассортименту, по оценке качества потребительских товаров: «Мягкие игрушки». - Составление сообщения: «Анализ производителей мягких игрушек» - Разработка презентаций по ассортименту, по оценке качества потребительских товаров: спортивных, охотничьих. - Составление таблицы: показатели качества потребительских товаров: спортивных для отдыха и туризма. - Подготовка сообщения по теме» Анкета для изучения спроса ювелирных изделий». - Подготовка презентаций на тему: «Расшифровка маркировки ювелирных товаров» - Работа с нормативными документами ГОСТ Р 51074-2003 «Пищевые продукты». Информация 			

	для потребителя.		
Тема 2.3 Оценка качества и основы экспертизы продовольственных товаров растительного происхождения	Содержание учебного материала		12
	2.3.1	Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.	2
	2.3.2	Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей	2
	2.3.3	Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.	2
	2.3.4	Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда	2
	2.3.5	Оценка качества и основы экспертизы кондитерских товаров	2
	2.3.6	Оценка качества и основы экспертизы пищевых концентратов	2
	Практические занятия		10
	ПЗ 21	Оценка соответствия качества зерномучных товаров требованиям стандартов	2
	ПЗ 22	Определение размера выборки, отбор проб для оценки качества свежих плодов и овощей	2
	ПЗ 23	Оценка качества вкусовых товаров по органолептическим показателям.	2
	ПЗ 24	Оценка качества крахмала, сахара, меда по органолептическим показателям	2
	ПЗ 25	Оценка качества кондитерских товаров по органолептическим показателям	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: - зарисовка строения и состава зерна, как сырья для производства зерномучных товаров; - составление схемы дефекты макаронных изделий; - подготовка сообщения: «Ассортимент хлебобулочных изделий Ульяновского хлебозавода №4» - составление схемы: «Дефекты плодоовощных товаров». - подготовьте сообщение и презентацию на одну из тем: «Оценка качества ассортимент свежей плодоовощной продукции», «Оценка качества свежей плодоовощной продукции»; - решение ситуационных производственных (профессиональных) задач: составление сравнительной таблицы: «Показатели качества чай байховый черный и чай байховый зеленый»; - составление схемы показатели качества вкусовых товаров; - составление схемы: «Дефекты кондитерских товаров» - написание сообщения: «Ассортимент кондитерских изделий Ульяновской кондитерской фабрики «Глобус»; - составление схемы: Показатели качества алкогольной продукции ; - составление кроссворда на тему « Показатели качества сахар и мед» (не менее -15 слов с вопросами) ; - заполнение таблицы «Показатели качества карамели с начинками»; - заполнение таблицы «Показатели качества шоколад десертный и обыкновенный»;		2

	- заполнение таблицы «Дефекты кондитерских масс (корпусов); - заполнение таблицы «Дефекты плодово-семенные пряности»; - составление схемы: «Дефекты пищевых концентратов»			
Тема 2.4 Оценка качества и основы экспертизы продовольственных товаров животного происхождения	Содержание учебного материала	11	2	
	2.4.1	Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.		2
	2.4.2	Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.		2
	2.4.3	Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.		2
	2.4.4	Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров		3
	2.4.5	Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.		2
	Практические занятия		10	
	ПЗ 26	Оценка соответствия качества требованиям нормативных документов и расшифровка маркировки молока и продуктов его переработки	2	
	ПЗ 27	Оценка соответствия качества пищевых жиров требованиям стандартов	2	
	ПЗ 28	Определение дефектов мясных туш и их маркировка.	2	
	ПЗ 29	Оценка соответствия качества рыбных товаров требованиям стандартов. Решение ситуационных задач по оценке качества рыбы	2	
	ПЗ 30	Идентификация и оценка качества куриных яиц, распознавание дефектов (расшифровка маркировки)	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: - составление схемы классификации пищевых жиров и выявление их классификационных признаков; - решение ситуационных производственных (профессиональных) задач: расшифровка маркировки условных обозначений, имеющих на крышке банки сгущенных молочных консервов (по заданию преподавателя); - решение ситуационных производственных (профессиональных) задач: расшифровка маркировки условных обозначений, имеющих на крышке банки сгущенных молочных консервов (по заданию преподавателя); - заполнение таблицы: «Показатели качества ассортимента сливочного масла»; - оформление таблицы: «Сравнительная характеристика химического состава, пищевой ценности и основных свойств животных жиров»; - оформление таблицы: «Категории яиц в зависимости от их массы»; - решение ситуационных производственных (профессиональных) задач: разборка классификации мясных товаров на группы, виды, сорта, результаты оформите в виде таблицы; – составление характеристики отдельных групп мясных товаров (колбасные изделия, мясные копчености, мясные консервы) по пищевой ценности, тканевому составу и факторам,			

	<p>формирующим качество (сырье, особенности производства);</p> <ul style="list-style-type: none"> - зарисовка схемы розничной разделки говяжьей, свиной, бараньей и козьей туши; - оформление таблицы: Показатели качества мяса птицы и убойных животных»; - составление и разборка классификации промысловых рыб, характеристику основных видов; – составление таблиц: отличительные признаки рыбы живой, охлажденной и мороженой; – составление таблиц: Показатели качества копченой рыбы ; - работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе №2 		
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №2 по разделу 2 ПМ02	1	
	Дифференцированный зачет	2	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе в разделе 2 ПМ02 (МДК 02.01)-		12	
Внеаудиторная самостоятельная работа по курсовой работе в разделе 2 ПМ02 (МДК 02.01)		12	
РАЗДЕЛ 3 ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ТОВАРОВЕДНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПК 2.3.	7 семестр	180= 60г+60пр +60 с.р	
	<p><i>Знать:</i></p> <p>31 основные понятия, цели, задачи, объекты, субъекты, виды и подвиды товарных экспертиз, их назначение, требования к различным видам;</p> <p>32 основание для проведения, формы организации и порядок проведения экспертиз;</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>У3 обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз;</p> <p>У4 планировать ход экспертизы товаров;</p> <p>У5 выбирать методы экспертизы;</p>		
МДК 02.01 Экспертиза и оценка качества товаров			
Тема 3.1	Содержание учебного материала	16	
Основные понятия в области экспертизы товаров, принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы	3.1.1	Общая характеристика оценочной деятельности. Основные понятия, принципы, виды, объекты и субъекты экспертизы товаров	2
	3.1.2	Понятие, сущность, предмет и принципы экспертизы потребительских товаров.	2
	3.1.3	Классификация видов экспертиз потребительских товаров (товарной экспертизы): товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза. Первичная, дополнительная, повторная, контрольная, комиссионная и комплексная экспертиза. Контрактная, таможенная, страховая, банковская, консультационная, потребительская экспертиза.	4
	3.1.4	Классификация и характеристика товароведной экспертизы	2
	3.1.5	Нормативно-правовая база и средства товароведной экспертизы .	2
	3.1.6	Характеристика объектов товароведной экспертизы	2
	3.1.7	Субъекты товароведной экспертизы	2

	3.1.8	Методы товароведной экспертизы	2	
	Практические занятия		4	
	ПЗ 31	Выявление методов товароведной экспертизы	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: – составление таблицы: Характеристика процедур и процессов оценки по ГОСТ Р ИСО 9000–2001; - составление таблицы: Виды оценочной деятельности по качеству и безопасности потребительских товаров; - составление схемы : Классификация видов экспертиз потребительских товаров - составление схем : Виды и субъекты экспертизы потребительских товаров (товарной экспертизы); - Классификация товароведных экспертиз; - составление схемы : Классификация субъектов товароведной экспертизы - составление схемы Классификация методов, применяемых при товароведной экспертизе		14	
Тема 3.2 Организация и процедура проведения товароведной экспертизы	Содержание учебного материала		12	2
	3.2.1	Основание и порядок назначения товароведной экспертизы	2	
	3.2.2	Процедура проведения товароведной экспертизы	2	
	3.2.3	Особенность назначения и проведения судебной экспертизы	2	
	3.2.4	Структура и содержание экспертного заключения	2	
	3.2.5	Требования, предъявляемые к выводам экспертного заключения.	2	
	3.2.6	Оценка и анализ ошибок экспертных исследований	2	
	Практические занятия		8	
	ПЗ 32	Оценка и анализ ошибок экспертных исследований	4	
	ПЗ 33	Проведения товароведной экспертизы на примере ситуационных задач	4	
Внеаудиторная самостоятельная работа: - составление таблицы: Регламентация назначения и производства экспертизы в законодательных документах РФ - составление схемы: Процедура назначения и производства судебной экспертизы - составление схемы: Назначение судебной экспертизы по гражданским делам - составление таблицы: Классификация выводов экспертиз		8		
Тема 3.3. Экспертиза качественных характеристик товара	Содержание учебного материала		6	2
	3.3.1	Качественная экспертиза партий товара		
	3.3.2	Особенность экспертизы товаров, бывших в эксплуатации (потреблении)		
	3.3.3	Экспертиза качества новых товаров		
	Практические занятия		12	
ПЗ 34	Качественная экспертиза партий товара			

	ПЗ 35	Экспертизы непродовольственных товаров, бывших в эксплуатации (потреблении)		
	ПЗ 36	Экспертиза качества новых товаров: этапы, показатели, методы		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: - составление таблицы: перечень критических (существенных) пороков обуви, бывшей в употреблении . - подготовка сообщения: Особенность экспертизы товаров, бывших в эксплуатации (потреблении)		6	
Тема 3.4 Характеристика отдельных видов товароведных экспертиз.	Содержание учебного материала		6	2
	3.4.1	Экспертиза количественных характеристик товаров		
	3.4.2	Оценочная экспертиза товаров		
	3.4.3	Документальная экспертиза товаров		
	Практические занятия		4	
	ПЗ 37	Изучение документального оформления проведения товароведной экспертизы на примере ситуационных задач с заполнением предусмотренной документации стр 81		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: - подготовка сообщения: Документальная экспертиза товаров; - поиск сообщений в сети «Internet» на тему: «Оценочная экспертиза товаров»		4	
Тема 3.5 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	Содержание учебного материала		4	2
	3.5.1	Санитарно- эпидемиологическая экспертиза нормативно-правовая база, объекты и субъекты. основополагающие термины в области санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Правила и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Основания для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Сроки проведения.		
	3.5.2	Результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы. Право подписи санитарно-эпидемиологических заключений. Претензии и споры между заявителем и исполнителем санитарно-эпидемиологической экспертизы. Процедуры при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров. Документы, представленные заявителем, для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественных и импортных товаров. Сроки действия санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию (товары).		
	3.5.3	Реестр санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию (товары). Перечень продукции (товаров), подлежащей санитарно-эпидемиологической экспертизе с целью выдачи санитарно-эпидемиологических заключений в Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальных органах, управлениях и структурных подразделениях.		

	Практические занятия		2	
	ПЗ 38	Документальное оформление санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: - Работа с перечнем продукции (товаров), подлежащие санитарно-эпидемиологической экспертизе с целью выдачи санитарно-эпидемиологических заключений в Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальных органах, управлениях и структурных подразделениях; - поиск сообщений в сети «Internet» на тему: «Основополагающие термины в области санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров»		2	
Тема 3.6 Фитосанитарная экспертиза	Содержание учебного материала		2	
	3.6.1	Фитосанитарная экспертиза: понятие, цель, объекты и их классификация, сфера применения, нормативно-правовая база, способы обеспечения карантина растений.	<i>1</i>	2
	3.6.2	Виды вредителей, повреждаемые ими товары, степень наносимого вреда. Фитосанитарные сертификаты: порядок их выдачи.	<i>1</i>	
	Практические занятия		2	
	ПЗ 39	Оформление фитосанитарных сертификатов		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: - Работа с нормативно-правовой базы фитосанитарной экспертизы. /О карантине растений: Федеральный закон от 25.07.2002г. № 116-ФЗ/		2	
Тема 3.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза	Содержание учебного материала		4	
	3.7.1	Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: закон РФ «О ветеринарии». Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Объекты ветеринарно-санитарной экспертизы: продовольственное, кожевенное, меховое и иное сырье, а также пищевые продукты животного происхождения. Субъекты ветеринарно-санитарной экспертизы. Государственная ветеринарная служба РФ, ведомственная ветеринарно-санитарная служба РФ, производственная ветеринарная служба в РФ.	<i>2</i>	2
	3.7.2	Нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: технические регламенты, стандарты, СанПиНы, технические условия, правила, инструкции и другие документы, устанавливающие ветеринарные требования при ведении животноводства, содержании животных, производстве, переработке и реализации продукции животноводства.	<i>1</i>	
	3.7.3	Информационное обеспечение ветеринарно-санитарной экспертизы товаров: ветеринарные свидетельства, клейма и штампы. Ответственность за правильность	<i>1</i>	

		ветеринарного клеймения и за нарушение ветеринарного законодательства РФ.		
	Практические занятия		4	
	ПЗ 40	Составление заключение по санитарно-эпидемиологической экспертизе мясной продукции		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: - работа с нормативной базой ветеринарно-санитарной экспертизы товаров - подготовка сообщения: Значение ветеринарно-санитарной экспертизы		2	
Тема 3.8 Организация проведения фальсификации потребительских товаров	Содержание учебного материала		7	2
	3.8.1	Анализ правовых аспектов и основных понятий фальсификации товаров	2	
	3.8.2	Объекты и виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная	2	
	3.8.3	Процедура проведения экспертизы подлинности	2	
	3.8.4	Характеристика экспертизы подлинности ряда товаров	1	
	Практические занятия		24	
	ПЗ 41	Выявление признаков фальсификации кофе и методы ее обнаружения	4	
	ПЗ 42	Выявление признаков фальсификации чая и методы ее обнаружения	4	
	ПЗ 43	Выявление признаков фальсификации алкогольных напитков и методы ее обнаружения	4	
	ПЗ 44	Выявление признаков фальсификации слабо- и безалкогольных напитков и методы ее обнаружения	4	
	ПЗ 45	Выявление признаков фальсификации рыбы и рыбных продуктов, методы ее обнаружения	4	
	ПЗ 46	Выявление признаков фальсификации молока и молочных продуктов	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: - подготовка презентации: «Фальсификация продовольственных товаров» - подготовка сообщения: «Фальсификация сыров » - работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе №3		2	
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №3 по разделу 3 ПМ01			1
Дифференцированный зачет			2	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе в разделе 4 ПМ02 (МДК 02.01)-			10	
Внеаудиторная самостоятельная работа по курсовой работе в разделе 4 ПМ02 (МДК 02.01)			10	

РАЗДЕЛ 4 ПМ.02 ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКСПЕРТИЗ И ИСПЫТАНИЙ	<i>8 семестр</i>		66=22т+ 20пр+22 с.р	
МДК 02.01 Экспертиза и оценка качества товаров	<i>Знать:</i> 38 методики и средства испытания товаров; 39 основные положения метрологического обеспечения испытаний продукции и товаров для целей подтверждений соответствия установленным требованиям; <i>Уметь</i> У 16 использовать результаты различных видов экспертиз в товароведной деятельности.			
Тема 4.1 Общие правила проведения экспертизы качества и количества товаров	Содержание учебного материала		8	2
	4.1.1	Общие положения .Подача заявки. Отбор образцов Проведение испытаний Отбор образцов. Проведение испытаний	2	
	4.1.2	Экспертиза контрактов в части требований к качеству и процедурам его подтверждения	2	
	4.1.3	Предотгрузочная инспекция отправляемой партии товаров и по количеству	2	
	4.1.4	Приемочная экспертиза получаемой партии товаров по количеству и качеству , а также по состоянию упаковки. Идентификация товара. Оплата проводимых работ.	2	
	Практические занятия		8	
	ПЗ 47	Оформление акта отбора образцов	4	
	ПЗ 48	Оформление протоколов испытаний, расчеты и другие документы, участвующие в экспертизе	4	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: - составление схемы: «Этапы экспертиза контрактов» - подготовка сообщения на тему: Приемочная экспертиза получаемой партии товаров по количеству и качеству		8	
Тема 4.2 Оформление результатов экспертизы в экспертной организации	Содержание учебного материала		13	2
	4.2.1	Подготовительный этап. Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации. Правовые основания для производства экспертизы.	2	
	4.2.2	Основания для отказа в проведении экспертизы. Особенности экспертизы товаров (продукции), являющихся носителями сведений, составляющих государственную тайну.	2	
	4.2.4	Основной этап. Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки (постановления или определения правоприменительных органов) на проведение	2	

	экспертизы. Права, обязанности и ответственность руководителя экспертной организацией.		
4.2.5	Принятие решения о производстве экспертизы или об отказе. Заключение договора на производство экспертизы между заказчиком и экспертной организацией.	2	2
4.2.6	Заключительный этап. Правила оформления, порядок регистрации и выдачи эксперту наряда на производство экспертизы. Исследование экспертом объектов экспертизы. Права, обязанности и ответственность эксперта.	2	
4.2.7	Требования к оформлению и типичные ошибки при проведении экспертизы	3	
Практические занятия		12	
ПЗ 49	Оформление договора на проведение экспертизы	2	
ПЗ 50	Заполнение документов на подготовительном, основном и заключительном этапах товароведной экспертизы	4	
ПЗ 51	Документальное оформление результатов проведения товароведной экспертизы (на примере ситуационных задач)	4	
ПЗ 52	Анализ типичных ошибок при проведении экспертизы	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа: - составление таблицы: Сведения, содержащиеся в акте товароведной экспертизы (количественной или по качеству) - составление схемы основные этапы проведения товарной экспертизы; работа с конспектами лекций при подготовке к контрольной работе №4		6	
КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №4 по разделу 4 ПМ01		1	
ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ АУДИТОРНАЯ УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА ПО КУРСОВОМУ ПРОЕКТУ -		30	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе в разделе 4 ПМ02 (МДК 02.01)-		4	
Внеаудиторная самостоятельная работа по курсовой работе в разделе 4 ПМ02 (МДК 02.01)		4	
Тематика курсовых работ (проектов)			
1. Анализ ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба, поступающего на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков			
2. Анализ ассортимента и оценка качества макаронных изделий, поступающих на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей.			
3. Анализ ассортимента и оценка качества пшеничной хлебопекарной муки, поступающей на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей (поставщиков).			
4. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств различных видов крупы, поступающих на реализацию от разных изготовителей			
5. Роль стандартизации и сертификации в оценке качества и безопасности плодоовощной продукции.			
6. Ассортимент, оценка качества, реализация моркови в (наименование предприятия)			

7. Влияние режимов и способов хранения на сохраняемость яблок.
8. Оценка конкурентоспособности тортов и/или пирожных, поступающих на потребительский рынок (или торговое предприятие) от разных поставщиков.
9. Идентификация натурального пчелиного меда с целью обнаружения его фальсификации.
10. Ассортимент, оценка качества, реализация безалкогольных напитков в (наименование предприятия).
11. Анализ ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий, поступающих на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков.
12. Анализ ассортимента и оценка качества натуральных виноградных вин, реализуемых в магазине (наименование предприятия).
- 13.** Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов чая, реализуемых через (название торгового предприятия)
14. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств различных видов кофе, реализуемых через (название торгового предприятия)
15. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика ассортимента и качества сливочного масла отечественного и зарубежного производства, поступающего на реализацию в (наименование предприятия)
16. Исследование качества растительных масел, поступающих на реализацию в (наименование предприятия) от разных изготовителей (поставщиков)
17. Анализ ассортимента, оценка потребительских свойств молока, поступающего на реализацию в магазин от разных изготовителей.
18. Ассортимент и оценка качества творога, поступающего на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей.
19. Исследование ассортимента и качества мороженого, поступающего на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей.
20. Ассортимент и оценка качества колбасных изделий, вырабатываемых мясным цехом (наименование предприятия).
21. Экспертиза полукопченых колбас, реализуемых в розничной торговой сети.
22. Ассортимент и экспертная оценка качества вареных колбас, реализуемых в розничной торговой сети.
23. Исследование ассортимента и качества мороженого мяса птицы, реализуемого в розничной торговой сети.
24. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств сырокопченых колбас отечественного и зарубежного производства.
25. Формирование ассортимента и оценка качества рыбы холодного копчения реализуемого в розничной торговой сети.
26. Исследование ассортимента и оценка качества мороженой рыбы, реализуемой в розничной торговой сети.
27. Анализ ассортимента и оценка качества натуральных рыбных консервов, поступающих на реализацию в магазин (наименование предприятия).
28. Товароведная характеристика и требования к качеству хлопчатобумажных тканей.
29. Товароведная характеристика и оценка качества кожаной обуви.
30. Анализ ассортимента, методы отделки и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов.

<p>31. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика современного ассортимента и показателей качества стеклянных изделий.</p> <p>32. Анализ современного ассортимента и показателей качества керамических изделий.</p> <p>33. Анализ ассортимента и требования к качеству парфюмерных товаров.</p> <p>34. Анализ ассортимента и требования к качеству туалетного мыла.</p> <p>35. Анализ современного ассортимента и показатели качества холодильников.</p> <p>36. Анализ современного ассортимента и показатели качества пылесосов.</p> <p>37. Анализ ассортимента и показатели качества сотовых телефонов.</p> <p>38. Товароведная характеристика, показатели качества синтетических моющих средств.</p> <p>39. Характеристика ассортимента и показателей качества средств по уходу за волосами и кожей головы.</p> <p>40. Товароведная характеристика, показатели качества телевизоров.</p> <p>41. Товароведная характеристика, показатели качества игрушек.</p> <p>42. Характеристика ассортимента и требования к качеству металлической посуды.</p> <p>43. Характеристика ассортимента и показатели качества ювелирных изделий.</p> <p>44. Сравнительная характеристика стиральных машин по устройству и показателям качества. . Исследование качества свежих плодов, ягод, значение и актуальность проведения фитосанитарной экспертизы, влияние условий хранения на сохранность потребительских свойств и снижение товарных потерь.</p> <p>45. Исследование качества свежих овощей, грибов, значение и актуальность проведения фитосанитарной экспертизы, влияние условий хранения на сохранность потребительских свойств и снижение товарных потерь.</p> <p>46. Исследование качества молочных товаров, значение и актуальность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, влияние условий хранения на сохранность потребительских свойств и снижение товарных потерь.</p> <p>47. Исследование качества мяса, значение и актуальность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, влияние условий хранения на сохранность потребительских свойств и снижение товарных потерь.</p> <p>48. Установление соответствия качества чая и чайных напитков требованиям нормативных документов, признаков идентификации по ассортиментной принадлежности и фальсификации в розничном торговом предприятии.</p> <p>49. Установление соответствия качества кофе и кофейных напитков требованиям нормативных документов, признаков идентификации по ассортиментной принадлежности и фальсификации в розничном торговом предприятии.</p> <p>50. Установление соответствия качества ликероводочных изделий требованиям нормативных документов, признаков идентификации по ассортиментной принадлежности и фальсификации в розничном торговом предприятии</p>		
<p><i>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся над курсовым проектом - ПМ 03 (МДК 03.01)- 30 часов</i></p> <p>1.Ознакомление с методическими указаниями по выполнению КП</p> <p>2.Выбор темы КП и утверждение темы. Ознакомление с заданием.</p> <p>3.Определение цели, задач, объекта и предмета исследования.</p> <p>4.Определение содержание и структуры. Составление плана КП.</p> <p>5.Анализ и подбор научной литературы по теме.</p> <p>6.Написание и представление руководителю Введения.</p>		

7. Работа над теоретической частью КП. 8. Работа над практической частью КП. Оформление таблиц, схем, диаграмм, к практической части КП 9. Работа над заключительной частью КП. 10. Тренинг- подготовка доклада, презентации к защите КП.		
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА Виды работ по разделу ПМ01 – 6час. 1. Отработка алгоритма работы с нормативными документами при оценке качества потребительских товаров. Решение профессиональных ситуаций. Виды работ по разделу ПМ02 – 12час. 2. Проведение отбора проб, выборок товаров в соответствии с действующими стандартами. Отработка навыков отбора проб и выборки из товарных партий. 3. Отработка алгоритма диагностирования дефектов. Выявление причин возникновения дефектов в товарах. 4. Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке товаров однородных групп. Выявление видов и способов фальсификации товаров однородных групп. 5. Отработка алгоритма в определении градаций качества товаров. Отработка алгоритма определения значения показателей качества и установления соответствия требованиям нормативных документов. 6. Отработка алгоритма в определении сортности товаров. Отработка алгоритма оценки уровня качеств товаров однородных групп Виды работ по разделу ПМ03 – 12час. Виды работ по разделу ПМ04-(ПО 8)– 6час.	36	
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА Виды работ по разделу ПМ01 (ПО 1) – 6час. 1. Проведение идентификации товаров однородных групп определенного класса Виды работ по разделу ПМ02 (ПО 2; ПО3) – 12час. 2. Оценка качества товаров, реализуемых в магазине, по органолептическим показателям. Установление соответствия фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ). 3. Диагностирование (распознавание) дефектов товаров и установление причины их возникновения. Виды работ по разделу ПМ03 (ПО 4;)– 6час. 4. Участие в товароведной экспертизе конкретного товара совместно с экспертом более высокой квалификации. Виды работ по разделу ПМ04-(ПО 5,)– 6час. 5. Анализ и оценка качества полученных данных для составления экспертных заключений. Отработка алгоритма документального оформления результатов экспертизы. Виды работ по разделу ПМ04- ПО 6)– 6 часов 6. Выявление видов и способов фальсификации товаров однородных групп.	36	
Всего:	600	
	<i>в т.ч Курсовая работа -</i>	30
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме: ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных товаров и товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, технического оснащения торговых организаций.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся

Оснащение учебного кабинета

- столы, стулья, доска;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия, плакаты, схемы, тематические стенды, компьютер, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно – методической документации, для реализации образовательного процесса специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
- торгово-технологическое оборудование и инвентарь, используемое при продаже продовольственных и непродовольственных товаров ;
- альбомы с образцами продовольственных и непродовольственных товаров;
- образцы (макеты) продовольственных и непродовольственных товаров;
- плакаты, стенды, учебно-методические издания, законы и иные нормативные акты по охране труда, локальные нормативные акты, общие сведения по обеспечению безопасных условий труда, средств коллективной и индивидуальной защиты, действий работников при чрезвычайных ситуациях;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- электронные дидактические материалы.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику на базе профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и производственную практику на профильных торговых предприятиях.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:

- 1 Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).
- 2 Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
- 3 Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: в ред. от 9 мая 2005 г.
- 4 Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.
- 5 Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп. 2005, 2007, 2008 г.).
- 6 Закон РФ «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности», №86-ФЗ от 5.06.96 г.
- 7 Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ (с изм. и доп. 2001, 2003 г.).
- 8 Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (с изм. и доп. 2001, 2003 г.)

- 9 Федеральный закон «Об экологической экспертизе» от 23 ноября 1995 г. № 174-ФЗ (с изм. и доп. 1998, 2004, 2005, 2006 г.).
- 10 Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21 ноября 2005 г. № 776.
- 11 Общероссийский классификатор продукции. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
- 12 Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России) / ГТК Российской Федерации. – М., 2002.
- 13 О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон РФ: [Принят Гос. Думой РФ 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации РФ 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. – Режим доступа: <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>.
- 14 О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс]: Федер. закон РФ: [Принят Гос. Думой РФ 12 мар. 1999 г.: одобр. Советом Федерации РФ 17 мар. 1999 г. № 52+ФЗ: в ред. от 28 дек. 2010 г.]. – Режим доступа: <http://base.garant.ru/12115118/1/#1111>.
- 15 Положение о проведении экспертизы некачественного и опасного продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования и уничтожения [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 29 сент. 1997 г. №1263: в ред от 16 апр. 2001 г.]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc&base=LAW&n=31417>.
- 16 ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. – Введ. 01.07.2001. – М.: Госстандарт России, 2001. – II, 11[1] с.
- 17 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. №18 [в редакции СП 1.1.2193+07 «Дополнения №1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show_art=2758.
- 18 СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. №36 (с изменениями на 1 июня 2011 года). – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306/>
- 19 СанПиН 2.3.6.1079+01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: санитарно-эпидемиологические правила. – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002.
- 20 СанПин 2.3.2. 1324+03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
- 21 Постановление Главного Государственного санитарного врача РФ от 6.04.99 г. №7 « О порядке проведения гигиенической оценки и регистрации пищевой продукции, полученной из ГМИ».
- 22 ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – Введ. 2005-07-01. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 26 с.
- 23 ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004-2008 «Основы менеджмента безопасности пищевой продукции Рекомендации по применению ИСО 22000:2005». – Введ. 2009. - М.: Стандартиформ, 2009. – 13 с.
- 24 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. Издательство: Москва: ФГУП «ИнтерСЭН» - 2002. – 168 с.

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

- 25 Вилкова, С.А. Экспертиза потребительских товаров: Учебник. –М,: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012.-284 с.
- 26 Елисеева, Л.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, М.А. Положишникова / Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2012. – 524с. – (Высшее образование)
- 27 Николаева, М.А. Товарная экспертиза: учебное пособие. / М.А. Николаева – М.: Издательский Дом «Деловая литература». – 2007. – 320 с.
- 28 Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2010. - 336с.:ил.-(ПРОФИЛЬ»)
- 29 Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 182 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004468-2

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

- 30 Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 576 с.
- 31 Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 174 с.
- 32 Казанцева Н.С. Товароведение непродовольственных товаров [Текст]. Учебник - М.: «Дашковы и К», 2011 – 400 с. – ISBN 978-5-394-00025
- 33 Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / В.В. Березина. - М.: Дашков и К, 2015. - 200 с.
- 34 Васильева, Н.О. Товароведение бытовых электротехнических товаров: Учебное пособие для студ. высш. учеб. заведений / Н.О. Васильева. - М.: ИЦ Академия, 2004. - 336 с.
- 35 Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 500 с.
- 36 Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Словарь-справочник / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 264 с.
- 37 Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие для бакалавров / С.А. Вилкова, Л.В. Михайлова и др. - М.: Дашков и К, 2015. - 500 с.
- 38 Герасименко, А.А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров / А.А. Герасименко, В.Т. Федин. - М.: КноРус, 2011. - 304 с.
- 39 Герасимчик Г.А. Товароведение. Товары для туризма: Учебно-методическое пособие / Г.А. Герасимчик. - Мн.: ФУАинформ, 2007. - 416 с.
- 40 Давлетов, З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья / З.Х. Давлетов. - СПб.: Лань, 2015. - 400 с.
- 41 Демакова, Е.А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров: Учебное пособие / Е.А. Демакова. - М.: КноРус, 2011. - 302 с.
- 42 Дзахмишева, И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С.И. Балаева и др. - М.: Дашков и К, 2015. - 346 с.
- 43 Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 336 с.
- 44 Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др. - М.: Дашков и К, 2016. - 374 с.
- 45 Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М.: Дашков и К, 2012.-376 с.

- 46 Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. - М.: Дашков и К, 2014. - 930 с.
- 47 Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др. - М.: Дашков и К, 2014. - 376 с.
- 48 Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. - М.: Дашков и К, 2014. - 930 с.
- 49 Жебелева И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы: Учебное пособие / В.И. Криштафович, И.А. Жебелева, В.И. Заикина; Под ред. В.И. Криштафовича. - М.: Дашков и К, 2012. - 184 с.
- 50 Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие для средних специальных учебных заведений / Е.А. Земедлина. - М.: ИЦ РИОР, 2013. - 156 с.
- 51 Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров: Практикум: Учебное пособие для нач. проф. образования / М.Г. Ильина. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 192 с.
- 52 Калачев, С.Л. Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования: Учебник / С.Л. Калачев. - М.: Дашков и К, 2012. - 312 с.
- 53 Калачев, С.Л. Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования: Учебник / С.Л. Калачев. - М.: Дашков и К, 2014. - 312 с.
- 54 Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - М.: Дашков и К, 2012. - 328 с.
- 55 Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина и др. - М.: Дашков и К, 2014. - 328 с.
- 56 Киладзе, А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья: Учебное пособие / А.Б. Киладзе. - СПб.: Просп. Науки, 2012. - 184 с.
- 57 Киладзе, А.Б. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / А.Б. Киладзе. - СПб.: Проспект Науки, 2012. - 184 с.
- 58 Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчянц. - М.: Дашков и К, 2014. - 400 с.
45. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2012. - 236 с.
- 59 Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
- 60 Косолапова, Н.В. Товароведение текстильных, обувных, меховых и галантерейных товаров: Учебное пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, И.О. Рыжова. - М.: ИЦ Академия, 2010. - 80 с.
- 61 Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: Учебное пособие / Н.Р. Куликова. - М.: Дашков и К, 2013. - 168 с.
- 62 Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 304 с.
- 63 Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко и др. - М.: Дашков и К, 2015. - 660 с.
- 64 Магомедов, Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви [Текст]. Учебник / Ш.Ш. Магомедов. - 4-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация Дашкови К, 2010. - 380 с. - ISBN 978-5-394-00311-0.
- 65 Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / Н.С. Моисеенко. - Рн/Д: Феникс, 2010. - 379 с.

- 66 Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие / О.К. Мотовилов и др. - СПб.: Лань, 2016. - 320 с.
- 67 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования / З.П. Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2008. - 304 с.
- 68 Организация и технология торговли: учеб. пособие для студ. учреждений СПО / [З.В. Отскочная, Ю.А. Наплёкова, И.И. Чуева, О.Н. Дегтярь]. – 5 –е изд., стер. – М.: «Академия», 2014.-192с. – (Торговля)
- 69 Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для студ. учреждений СПО / [А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева и др.]; под ред. А.Н. Неверова и Т.И. Чалых. – 11-е изд., стер.-М.: «Академия», 2014.-560с.
- 70 Куликова Н.Р. Управление ассортиментом товаров: учебное пособие/ Н.Р.Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова.-М: Альфа-М: ИНФРА-М,2016.-240с.
- 71 Половцева Ф.П. Коммерческая деятельность: Учебник. Москва: Изд-во ИНФРА-М. 2011. - 247 с.
- 72 Несмелов, Н.М. Товароведение и экспертиза текстильных товаров: Учебное пособие / В.В. Садовский, Н.М. Несмелов; Под ред. В.В. Садовский. - Мн.: БГЭУ, 2012. - 523 с.
- 73 Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 448 с.
- 74 Орленко, Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров: Учебное пособие / Л.В. Орленко. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 272 с.
- 75 Петрище, Ф.А. Товароведение строительных товаров: Учебное пособие / Ф.А. Петрище, М.А. Черная. - М.: ИД ФОРУМ, ИНФРА-М, 2011. - 208 с.
- 76 Петрушко, И.М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие / И.М. Петрушко. - СПб.: Лань, 2015. - 320 с.
- 77 Репников, Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие / Б.Т. Репников. - М.: Дашков и К, 2013. - 220 с.
- 78 Родина, Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова; Под ред. Л.Г. Елисеева. - М.: Дашков и К, 2013. - 930 с.
- 79 Сероштан, М.В. Коммерческое товароведение: Учебник / В.И. Теплов, М.В. Сероштан, В.А. Панасенко, В.Е. Боряев. - М.: Дашков и К, 2013. - 696 с.
- 80 Скопичев, В.Г. Товароведение продовольственных товаров (практикум): Учебное пособие / В.Г. Скопичев, И.О. Боголюбова. - СПб.: Лань, 2014. - 240 с.
- 81 Славнова, Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров: Учебное пособие / Т.П. Славнова. - М.: Дашков и К, 2015. - 168 с.
- 82 Смирнов, А.В. Товароведение мяса. Уч. пос. для вузов. / А.В. Смирнов. - СПб.: ГИОРД, 232. - 2012 с.
- 83 Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / В.А. Тимофеева. - Рн/Д: Феникс, 2013. - 494 с.
- 84 Трисвятский, Л.А. Товароведение зерна и продуктов его переработки: учебник для вузов / Л.А. Трисвятский, И.С. Шатилов. - М.: Альянс, 2016. - 415 с.
- 85 Трыкова, Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары: Учебное пособие / Т.А. Трыкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 212 с.
- 86 Уголев, Б.Н. Древесиноведение и лесное товароведение: Учебник / Б.Н. Уголев. Воспроизводство и переработка лесных ресурсов). - М.: ИЦ Академия, 2011. – 272
- 87 Ходыкин, А.П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н.И. Волошко. - М.: Дашков и К, 2013. - 544 с.
- 88 Ходыкин, А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для СПОрта и активного отдыха: Учебник для бакалавров / А.П. Ходыкин, А.А. Ходыкин. - М.: Дашков и К, 2014. - 352 с.

- 89 Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2014. - 760 с.
- 90 Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения / Г.В. Чебакова, И.А. Двнилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 с.
- 91 Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие для вузов / Г.В. Чебакова, И.Л. Данилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 с.
- 92 Яковенко, Н.В. Товароведение непродовольственных товаров: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для начального проф. образования / Н.В. Яковенко. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 112 с.

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ:

- 93 Журнал «Спрос»
- 94 Журнал «Российская торговля»
- 95 Журнал «Специалист»
- 96 Журнал «Современная торговля»
- 97 Газета «Российская торговля»
- 98 Газета «Торговые вести»
- 99 Газета «Торговая газета»

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

- 100 Роспотребнадзор - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rospotrebnadzor.ru
- 101 Союз потребителей России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.potrebitel.net
- 102 Российская газета - издание Правительства Российской Федерации, официальный публикатор документов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rg.ru
- 103 Торговая газета [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.t-gazeta.ru
- 104 Энциклопедия торговли [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http// www.traolestatus.ru](http://www.traolestatus.ru).
- 105 <http://www.zavtrasessiya.com/index.pl?act=PRODUCT&id=2780>
- 106 www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
- 107 <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
- 108 <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
- 109 www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс]
- 110 www.gost.ru Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
- 111 www.vsegost.com Библиотека документов по стандартизации
- 112 www.tehlit.ru Библиотека документов по стандартизации «Техническая литература»
- 113 www.gsen.ru- сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
- 114 www.gks.ru- сайт Г оскомстата;
- 115 www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
- 116 www.sovtorg.panog.ru - сайт «Современная торговля»;
- 117 www.garant.ru - справочно-правовая система Гарант;
- 118 www.consultant.ru - справочно-правовая система Консультант Плюс;
- 119 <http://tovaroved.ucoz.ru/publ/5-1-0-10> - экспертиза качества обувных товаров.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по изучению междисциплинарных курса МДК.02.01 «Экспертиза и оценка качества товаров» профессионального модуля проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, работать с учебно-методическими и справочными материалами, производственной документацией, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на профильное торговое предприятие.

Учебную практику целесообразно проводить в профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством специалистами-преподавателями данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться на профильном предприятии (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Формы отчетности по результатам учебной практики определяются профессиональной образовательной организацией (дневник-отчет, отчет и др.).

Руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от профессиональной образовательной организации (специалисты – педагогические работники, мастерами) и руководители практики от организации. Формы отчетности по результатам практики по профилю специальности определяются ПОО (дневник-отчет, отчет и др.). Аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практик, обращаться к администрации ПОО, педагогическим работникам, руководителям практик, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной и производственной практик. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются профессиональной образовательной организацией.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин ОП.01 Основы коммерческой деятельности, ОП.02 Теоретические основы товароведения, ОП 08 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации ОП.10 Логистика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарных курсов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку в торговых организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой в рамках модуля, должны иметь высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку в торговых организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары ассортимента по принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> – точность определения соответствия наименования товара классификационной группировке; – демонстрация основных методов идентификации товаров; – выявление и подтверждение соответствия товаров, установленным требованиям; – признаков ассортимента и информационной фальсификации; – Правильность и точность расшифровывания маркировки товаров и входящие в нее информационные знаки. – определение видов, способов и методов обнаружения фальсифицированных и контрафактных товаров; 	<i>Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)</i>
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие порядка проведения оценки качества товаров и установление соответствия требованиям нормативных документов; – Правильность выбора методов оценки качества товаров; – Правильность выявления дефектов товаров и точность определения градации качества – отбор проб товаров, для оценки и контроля качества; – выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества; – определение действительных значений показателей качества и соответствие их установленным требованиям; – выявление факторов, влияющих на качество и безопасность товаров; – диагностика дефектов товаров; – установление причин 	

	возникновения дефектов;	
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	<ul style="list-style-type: none"> – точность выполнения задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы; – правильность диагностирования дефектов в процессе выполнения заданий эксперта более высокой квалификации – правильность оформления результатов экспертизы в процессе выполнения заданий эксперта более высокой квалификации 	
ПК 2.4 Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.	- правильность оформления результатов различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции в процессе выполнения заданий	

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	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование социальной значимости своей будущей профессии; - формулирование сущностных признаков характеристики профессии; - результативное выполнение самостоятельной работы при освоении ПМ; - выполнение учебных обязанностей при освоении профессионального модуля; - демонстрация хороших показателей работы на учебной, производственной и преддипломной практике. 	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i>
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие поставленной цели деятельности условиям профессиональной задачи; - соответствие выбранного метода и способа решения проф. задачи типовому (известному) алгоритму решения и проведенной разметке 	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i>

эффективность и качество	<p>времени;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности и качества метода и способа решения задачи соответствует заданной методике оценивания. 	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение функциональных обязанностей в рамках заданной рабочей ситуации; - выбор способов и средств осуществления деятельности с учетом определенных факторов; - определение показателей результативности деятельности в соответствии с поставленной задачей деятельности; - предложения способов коррекции деятельности на основе результатов оценки продукта; - принятие ответственности за принятое решение. 	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i>
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - обращение к различным информационным системам, в том числе к интернет - ресурсам для поиска и дальнейшего использования информации по интересующему вопросу в ходе решения поставленной профессиональной задачи; - общение со специалистами по интересующему вопросу для личностного развития. 	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i>
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - владение персональным компьютером; - осуществление поиска информации в сети интернет и различных электронных носителях - использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; - использование средств ИТ для обработки и хранения информации; - создание презентации в различных формах. 	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i>
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач; - владение технологией эффективного общения (моделирование, организация общения, управление общением, рефлексия общения) с коллегами, руководством, потребителями - владение технологией группового 	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i>

	<p>обсуждения: аргументировано отвергает или принимает идеи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составление отчетов в соответствии с запросом и предъявляемыми требованиями 	
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение управленческих функций; - организация работы по выполнению задания в соответствии с инструкциями; - осуществление соотнесения результатов выполненных заданий со стандартизированными нормами 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i></p>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выявление трудностей при решении профессиональных задач и проблем личностного развития; - владение навыками самоорганизации и применяет их на практике; - составление программы саморазвития, самообразования; - владение алгоритмами самоанализа и анализа в различных ситуациях - определение задач профессионального и личного развития на основе самоанализа и экспертной оценки - владение приемами самообразования в соответствии с выявленным запросом, затруднением 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i></p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к изучению и освоению новых технологий (методов) в области экспертизы и определения качества стремится к повышению квалификации. - ориентирование и принятие решения в новых, проблемных ситуациях. 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</i></p>