

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ОПОП ППССЗ по специальности
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

СОГЛАСОВАНО

Директор

ООО «АШАИ»

А.Т. Акпирганов



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА
ТОВАРОВ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. № 835 (зарегистрирован в Минюст России от 25 августа 2014 г. № 33769).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Нестерова Валентина Анатольевна, к.т.н., преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида деятельности: Проведение экспертизы и оценки качества товаров и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

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

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

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

иметь практический опыт:

идентификации товаров однородных групп определенного класса;

оценки качества товаров;

диагностирования дефектов;

участия в экспертизе товаров;

уметь:

расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;

выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;

определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;

отбирать пробы и выборки из товарных партий;

проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);

определять градации качества;

оценивать качество тары и упаковки;

диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;

определять причины возникновения дефектов;

знать:

виды, формы и средства информации о товарах; правила маркировки товаров;

правила отбора проб и выборок из товарных партий;

факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;

требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;

органолептические и инструментальные методы оценки качества;

градации качества;

требования к таре и упаковке;

виды дефектов; причины их возникновения

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 483 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 375 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 250 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 123 часа;

консультации – 2 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. 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 1.1- 1.4	МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы	483	250	110	-	123	-	2	36	72
	Раздел 1. Оценка качества товаров и основы экспертизы	114	60	20	-	30	-	-		
	Раздел 2. Товарная экспертиза и оценка качества продовольственных товаров.	195	102	42	20	51	-	-		
	Раздел 3. Товарная экспертиза и оценка качества непродовольственных товаров	174	88	48	-	42	-	2		
	Учебная практика, часов	36							36	
	Производственная практика	72								72
	Всего:	483	250	110	20	123	-	2	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы			483	
Раздел 1. Оценка качества товаров и основы экспертизы			114	
1.1 Основы экспертизы		Содержание учебного материала	40	
	1.	Предмет и задачи курса. Структура экспертизы.	2	2
	2	Объекты и субъекты товарной экспертизы.	2	2
	3	Средства и методы товарной экспертизы.	2	2
	4	Товароведная экспертиза. Организация проведения товарной экспертизы.	4	2
	5	Санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная и экологическая экспертиза товаров.	4	2
	6	Идентификация и фальсификация товаров.	6	2
	7	Оформление документов при обнаружении несоответствия качества товаров во время приемки. Составление телефонограммы (факса, телеграммы, сообщения по электронной почте).	4	2
	8	Акт о расхождениях в количестве и качестве. Правила заполнения акта о расхождениях в количестве и качестве товаров	6	2
	9	Оформление заявки и наряда на проведение экспертизы, оформление акта отбора проб.	4	2
	10	Оформление акта экспертиз	6	2
	Практические занятия		20	
	Правила отбора проб: определение выборки, точечных и объединенных проб. Приемочные и браковочные числа. Экспертиза товаров по полноте и правильности маркировки: расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества отдельных товаров, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям.		2	-
	Проведение экспертизы качества отдельных товаров различными методами (органолептически и инструментально). Определение градаций качества. Диагностика дефектов отдельных товаров по внешним признакам; определение причины возникновения дефектов.		2	-

	3	Заполнение акта о расхождениях в количестве и качестве товаров	4	-
	4	Работа с документами, решение ситуационных задач	4	-
	5	Оформление заявки и наряда на проведение экспертизы в соответствии с ситуационной задачей	2	-
	6	Оформление акта экспертизы в соответствии с ситуационной задачей	6	-
Самостоятельная работа обучающихся раздела 1.			30	
Работа с ГОСТ и другой нормативной документацией Решение задач по определению сортности отдельных групп непродовольственных и продовольственных товаров. Изучение основных видов дефектов непродовольственных и продовольственных товаров и причин их возникновения в торговых предприятиях Работа с дополнительными литературными источниками. Изучение учебного материала по коллекции видеоматериалов. Составление ситуационных задач и их решение				-

Раздел 2. Товарная экспертиза и оценка качества продовольственных товаров			195	
Тема 3.1. Зерно и продукты его переработки			16	
3.1. 1	Содержание учебного материала			
Мука отличительные признаки ассортимента, идентификация и фальсификация, маркировка, упаковка. Макароны отличительные признаки ассортимента, идентификация и фальсификация, маркировка, упаковка	1.	Зерно, мука и продукты их переработки: отличительные признаки ассортимента, идентификация и фальсификация, маркировка, упаковка.	4	1
3.1.2 Хлеб и хлебобулочные изделия отличительные признаки ассортимента, идентификация и фальсификация, маркировка, упаковка.	Содержание учебного материала			
		Хлеб и хлебобулочные изделия отличительные признаки ассортимента, идентификация и фальсификация, маркировка, упаковка.	4	1
3.1.3 Крупы - отличительные признаки ассортимента, идентификация и	Содержание учебного материала			

фальсификация, маркировка, упаковка.		Крупы - отличительные признаки ассортимента, идентификация и фальсификация, маркировка, упаковка.	2	1
	Практические занятия		6	
	1.	Экспертиза качества хлеба, выявление дефектов и причин их возникновения	2	-
	2	Экспертиза качества макаронных изделий , выявление дефектов и причин их возникновения	2	-
	3	Особенности проведения экспертизы зерномучных товаров	2	-
Тема 3.2. Плодоовощные товары			16	
3.2.1 Оценка качества свежих и переработанных овощей.	Содержание учебного материала			
	1	Свежие и переработанные овощи, грибы плоды и ягоды: отличительные признаки ассортимента, идентификация, фальсификация, маркировка, упаковка.	4	1
3.2.2 Оценка качества свежих и переработанных плодов, ягод .	Содержание учебного материала			
		Оценка качества свежих и переработанных плодов, ягод .	4	1
	Практические занятия		8	
	1	Идентификация и оценка качества свежих овощей по требованиям действующих стандартов.	2	-
	2	Идентификация и оценка качества свежих плодов по требованиям действующих стандартов.	2	-
	3	Экспертиза качества переработанных овощей .Расшифровка маркировки плодоовощных консервов.	2	-
	4	Особенности проведения экспертизы плодоовощных товаров	2	-
Тема 3.3. Кондитерские изделия			18	
3.3.1 Сахар, мед -	Содержание учебного материала			

идентификация ассортимента, особенности оценки качества и экспертизы Идентификационные признаки фруктово-ягодных кондитерских изделий, фальсификация, маркировка, упаковка.	1.	Кондитерские изделия	2	1
3.3.2 Сахаристые кондитерские изделия (отличительные признаки ассортимента, идентификация и фальсификация, маркировка, упаковка	Содержание учебного материала			
	1.	Кондитерские изделия: идентификация ассортимента, особенности оценки качества и экспертизы отдельных групп, маркировка, упаковка. Особенности оценки качества и экспертиз	4	1
3.3.3 Мучные кондитерские изделия отличительные признаки ассортимента, идентификация и фальсификация, маркировка, упаковка.	Содержание учебного материала			
	1.	Мучные кондитерские изделия отличительные признаки ассортимента, идентификация и фальсификация, маркировка, упаковка.	4	1
	Практические занятия		8	
	1.	Определение градаций качества и экспертиза качества конфет.	2	-
	2	Определение градаций качества и экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	2	-
	3	Определение градаций качества и экспертиза качества печенья	2	-
	4	Экспертиза качества мучных кондитерских изделий. .Изучение нормативных документов	2	-
Тема 3.4 Вкусовые товары			14	
3.4.1 Вкусовые товары: пряности, приправы - идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка. Особенности экспертизы	Содержание учебного материала			
	1.	Вкусовые товары: идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка. Особенности экспертизы вкусовых товаров.	2	1
3.4.2 Вкусовые товары: чай, кофе - идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка,	Содержание учебного материала			
	1.	Вкусовые товары: чай, кофе - идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка. Особенности экспертизы	4	1
	Практические занятия		8	

маркировка. Особенности экспертизы	1.	Оценка качества безалкогольных напитков, способы фальсификации, упаковка, м	2	-
	2	Оценка качества чая, способы фальсификации, упаковка, маркировка	2	-
	3	Оценка качества кофе, способы фальсификации, упаковка, маркировка	2	-
	4	Особенности экспертизы вкусовых товаров. Работа с нормативными документами	2	-
Тема 3.5. Яичные товары			2	
3.5.1 Яичные товары – идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка. Особенности экспертизы	Содержание учебного материала			
	1.	Яичные товары: идентификационные признаки ассортимента, градации качества.	2	1
Тема 3.6. Молочные товары			12	
3.6.1 Молочные товары: молоко, сливки, молочные консервы- идентификация ассортимента, способы фальсификации. Особенности экспертизы молочных товаров.	Содержание учебного материала			
	1.	Молочные товары: идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка. Особенности экспертизы молочных товаров.	2	1
3.6.2 Кисломолочные продукты идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка. Сыры - идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка.	Содержание учебного материала			
	1.	Кисломолочные продукты идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка. Сыры -идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка.	4	1
	Практические занятия		6	
	1.	Масло коровье -идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка.	2	-
	2	Экспертиза качества, выявление градаций качества сыров	2	-
	3	Особенности экспертизы молочных товаров. Выявление фальсификации.	2	-
Тема 3.7. Мясные товары			14	
3.7.1 Мясные субпродукты, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия- идентификация ассортимента, способы фальсификации	Содержание учебного материала		2	
	1.	Мясные товары: идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка. Особенности экспертизы мясных товаров, градации качества.	2	1
3.7.2 Колбасные изделия -	Содержание учебного материала		2	

идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка.	1.	Колбасные изделия - идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка.	2	1
3.7.3 Мясные консервы, идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка Мясокопчености - идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка	Содержание учебного материала		4	
	1.	Мясные консервы, идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка Мясокопчености - идентификация ассортимента, способы фальсификации, упаковка, маркировка	4	1
	Практические занятия		6	
	1.	Экспертиза качества колбасных изделий. Определение градации качества .	2	-
	2	Экспертиза качества мясных консервов.	2	-
	3	Особенности экспертизы мясных товаров. Выявление дефектов.	2	-
Тема 3.8. Рыбные товары			14	
3.8.1 Идентификация и экспертиза качества мороженных, соленых рыбных товаров	Содержание учебного материала		4	
	1.	Идентификация групп, подгрупп, ассортимента рыбных товаров, особенности оценки качества и экспертизы, изучение видов упаковки, маркировка.	4	1
3.8.2 Идентификация и экспертиза качества нерыбного водного сырья, икры, рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Идентификация и экспертиза качества вяленых, сушеных, копченых рыбных товаров.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Идентификация и экспертиза качества нерыбного водного сырья, икры, рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Идентификация и экспертиза качества вяленых, сушеных, копченых рыбных товаров.	4	1
	Практические занятия		6	
	1.	Экспертиза качества рыбных консервов	2	-
	2	Особенности экспертизы качества соленых рыбных товаров	2	-
	3	Особенности экспертизы рыбных товаров. Выявление фальсификации.	2	-
Тема 3.9. Пищевые жиры			2	
	Содержание учебного материала			
3.9.1 Растительные масла, животные топленые жиры, кулинарные, кондитерские, хлебопекарные жиры, маргарин: идентификация и фальсификация ассортимента, внешние отличительные признаки.	1.	Растительные масла, животные топленые жиры, кулинарные, кондитерские, хлебопекарные жиры, маргарин: идентификация и фальсификация ассортимента, внешние отличительные признаки.	2	1
Самостоятельная работа обучающихся раздела 2.			51	

Классификация конфет, показатели качества шоколада, какао-порошка Характеристика показателей качества печенья, пряников, вафель, условия и сроки хранения Способы фальсификации алкогольных напитков Физико-химические методы оценки качества особенности показателей качества сыров, работа с нормативными документами, Особенности оценки качества молочных консервов методика определения отдельных физико-химических показателей молочных товаров Способы фальсификации и идентификации мясных консервов, характеристика физико-химических методов оценки качества Особенности проведения оценки качества нерыбного водного сырья, Характеристика оценки качества икры Работа с дополнительными литературными источниками, нормативными документами. Составление опорных конспектов. Изучение учебного материала по коллекции видеоматериалов. Подготовка презентаций		-
--	--	---

Раздел 3. Товарная экспертиза и оценка качества непродовольственных товаров			174	
Тема 2.1. Хозяйственные товары из пластических масс, товары бытовой химии	Содержание учебного материала		4	
	1.	Качество товаров. Оценка качества.Хозяйственные товары из пластмасс: идентификация, отличительные признаки, упаковка и маркировка, оценка качества и особенности экспертизы.	2	1
Тема 2.2 Товары бытовой химии	1	Товары бытовой химии: идентификация, фальсификация, отличительные признаки, оценка качества и особенности экспертизы, упаковка и маркировка.	2	1
	Практические занятия			
	1.	Экспертиза качества хозяйственных товаров из пластмасс различными методами, правила маркировки товаров из пластмасс, выявление дефектов и определение причин их возникновения. Экспертиза качества образцов товаров бытовой химии.	2	-
Тема 2.2. Силикатные товары	Содержание учебного материала		6	3
	1.	Силикатные товары: идентификация, отличительные признаки, упаковка и маркировка, оценка качества и особенности экспертизы стеклянных и керамических бытовых товаров.	4	2
	Практические занятия			
	1.	Экспертиза качества стеклянных и керамических бытовых товаров. Градации качества силикатных бытовых товаров, выявление дефектов, оценка качества по стандартам.	2	-
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		6	

Металлохозяйственные товары	1.	Металлохозяйственные товары: основные виды дефектов и причины их возникновения; особенности маркировки и упаковки.	4	2
	2	Идентификация ассортимента, оценка качества, особенности экспертизы.	2	2
	Практические занятия			
	1.	Экспертиза качества металлохозяйственных товаров. Диагностирование дефектов, требования действующих стандартов к качеству металлохозяйственных товаров.	2	-
Тема 2.4. Строительные и мебельные товары	Содержание учебного материала		4	
	1.	Строительные товары: идентификация ассортимента, оценка качества и особенности экспертизы.	2	2
	2	Мебельные товары: идентификация ассортимента, оценка качества и особенности экспертизы.	2	2
Тема 2.5. Электробытовые товары	Содержание учебного материала		4	
	1.	Электробытовые товары: факторы, обеспечивающие качество, маркировка, требования действующих стандартов к качеству, идентификация ассортимента, оценка качества и особенности экспертизы.	4	2
	Практические занятия			
	1.	Экспертиза качества электробытовых товаров, экспертиза полноты информации на товарах и в сопроводительной документации.	2	-
Тема 2.6. Канцелярские и школьно-письменные товары	Содержание учебного материала		2	
	1.	Канцелярские и школьно-письменные товары: факторы, обеспечивающие качество, идентификация ассортимента.	2	2
	Практические занятия			
	1	Экспертиза качества канцелярских и школьно-письменных товаров: факторы, обеспечивающие качество, идентификация ассортимента, упаковка и маркировка.	2	-
Тема 2.7. Музыкальные товары	Содержание учебного материала			
	1.	Музыкальные товары: идентификация ассортимента, оценка качества и особенности экспертизы.	2	2
Тема 2.8. Бытовые электронные товары	Содержание учебного материала		4	
	1.	Бытовые электронные товары: факторы, обеспечивающие качество, идентификация ассортимента аудио- и видеотехники, упаковка и маркировка, оценка качества и экспертиза.	2	2
	Практические занятия			
	1.	Экспертиза качества аудио- и видеотехники, экспертиза маркировки и сопроводительной документации электронных бытовых товаров	2	-
Тема 2.9. Фототовары	Содержание учебного материала			
	1.	Фототовары: особенности конструкции отдельных узлов, их влияние на качество и возможности готовых изделий, идентификация ассортимента, экспертиза качества	2	2
Тема 2.10. Игрушки	Содержание учебного материала			

	1.	Игрушки: факторы, обеспечивающие качество, идентификация и фальсификация ассортимента, упаковка и маркировка, оценка качества.	2	2
	Практические занятия			
	1	Игрушки: идентификация, показатели качества, упаковка и маркировка, экспертиза.	2	-
Тема 2.11. Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты	Содержание учебного материала			
	1.	Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты: идентификация ассортимента, особенности экспертизы.	2	2
Тема 2.12. Ювелирные товары и часы	Содержание учебного материала			
	1.	Ювелирные товары и часы: факторы, обеспечивающие качество, идентификация ассортимента, упаковка и маркировка, экспертиза качества	2	2
	Практические занятия			
	1	Экспертиза качества ювелирных товаров и часов, основные виды дефектов.	2	-
Тема 2.13. Изделия народных художественных промыслов и сувениры	Содержание учебного материала			
	1.	Изделия народных художественных промыслов и сувениры: идентификация ассортимента, упаковка и маркировка, оценка качества и экспертиза.	2	2
Тема 2.14. Текстильные товары	Содержание учебного материала		4	
	1.	Текстильные товары: идентификация, фальсификация, показатели качества, упаковка и маркировка, экспертиза.	2	2
	2	Текстильные товары: показатели качества, упаковка и маркировка.	2	
	Практические занятия			
	1.	Экспертиза качества текстильных товаров различными методами. Требования действующих стандартов к качеству текстильных товаров, определение градации качества.	2	-
Тема 2.15. Нетканые текстильные материалы, искусственный мех, ковры и ковровые изделия	Содержание учебного материала		2	
	1.	Нетканые текстильные материалы, искусственный мех, ковры и ковровые изделия: идентификация ассортимента, упаковка и маркировка, оценка качества.	2	2
	Практические занятия		2	
	1	Экспертиза качества изделий из искусственного меха: идентификация ассортимента, упаковка и маркировка.	2	-
Тема 2.16. Швейные и трикотажные изделия	Содержание учебного материала		4	
	1.	Швейные и трикотажные изделия: факторы, обеспечивающие качество, идентификация ассортимента, упаковка и маркировка, экспертиза качества.	4	2
	Практические занятия			
	1.	Экспертиза качества швейных изделий. Экспертиза Расшифровка маркировки. Оценка качества швейных изделий по действующим стандартам.	2	-
	2.	Экспертиза качества трикотажных изделий Расшифровка маркировки. Оценка	2	-

		качества трикотажных изделий по действующим стандартам.		
Тема 2.17. Обувные товары	Содержание учебного материала		2	
	1.	Обувные товары: факторы, обеспечивающие качество, дефекты и причины их возникновения, идентификация ассортимента, требования к качеству и экспертиза, упаковка и маркировка.	2	2
	Практические занятия		2	
	1.	Экспертиза качества кожаной обуви различными методами. Экспертиза качества резиновой и валяной обуви различными методами Оценка качества обуви по действующим стандартам. Градации качества.	2	-
Тема 2.18 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	Содержание учебного материала		4	
	1.	Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: факторы, обеспечивающие качество, идентификация ассортимента, фальсификация, упаковка и маркировка, экспертиза качества.	4	2
	Практические занятия		2	
	1	Экспертиза качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Расшифровка маркировки. Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных изделий по действующим стандартам.	2	-
Тема 2.19. Парфюмерно-косметические и галантерейные товары	Содержание учебного материала		2	
	1.	Парфюмерно-косметические и галантерейные товары: факторы, обеспечивающие качество, идентификация ассортимента, упаковка и маркировка, экспертиза качества.	4	2
	Практические занятия		4	
	1.	Экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров, градации качества, требования действующих стандартов к качеству.	2	-
Самостоятельная работа обучающихся раздела 3.			42	
Изучение ассортимента отдельных групп непродовольственных товаров на потребительском рынке в специализированных торговых предприятиях Работа с натуральными образцами в кабинете. Подготовка докладов. Решение задач по определению сортности отдельных групп непродовольственных товаров на примерах из торговой практики Изучение основных видов дефектов непродовольственных товаров и причин их возникновения в торговых предприятиях Работа с дополнительными литературными источниками. Изучение учебного материала по коллекции видеоматериалов.				-
Консультация			2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
Учебная практика 36 ч.				
Учебная практика экспертизы непродовольственных товаров	1.	Соблюдение требований охраны труда на рабочем месте. Подготовка рабочего места.	6	-

18 ч.		Оценка качества изделий из пластмассы, металлических изделий органолептическим методом. Документальное оформление Экспертиза качества изделий из пластмассы, металлических изделий органолептическим методом.		
	2.	Соблюдение требований охраны труда на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Оценка качества стеклянных и керамических изделий органолептическим методом. Документальное оформление	6	-
	3.	Экспертиза качества швейных и трикотажных изделий органолептическим методом. Соблюдение требований охраны труда на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Оценка качества швейных и трикотажных изделий органолептическим методом. Документальное оформление	6	-
Учебная практика экспертизы продовольственных товаров 18 ч.	1.	1 Соблюдение требований охраны труда на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Методика отбора проб, оценка качества круп, макаронных изделий органолептическим методом. Использование сенсорного метода оценки качества	6	-
	2.	Соблюдение требований охраны труда на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Методика отбора проб, оценка качества вкусовых товаров органолептическим методом. Использование сенсорного метода оценки качества	6	-
	3.	Проведение оценки качества продовольственных товаров экспертным методом (группы), документальное оформление результатов по заданию. Дифференцированный зачет.	6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Производственная практика 72 часа				
Раздел 1. Оценка качества и основы экспертизы				
	1.	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Цели и задачи производственной практики. Основные требования к приобретаемому практическому опыту, умениям, знаниям. Требования к отчетной документации по производственной практике Понятие и этапы оценки качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Методы оценки качества: органолептические и инструментальные Градации качества.	6	-

Раздел 2. Приемка товаров в торговом предприятии				
	2	Приемка товаров со склада, от поставщиков и оформление документов.	18	-
	3	Проведение отбор проб для определения качественных показателей	6	-
Раздел 3 Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.				
Тема 3.1 Оценка и показатели качества зерномучных товаров	6	Проведение идентификации и установление качества продовольственных товаров с применением технических регламентов, государственных стандартов и технических условий. Оценка и показатели качества зерномучных товаров Требования к качеству. Особенности маркировки. 1.Идентификация и оценка качества зерна, круп. 2.Идентификация и оценка качества муки. 3.Идентификация и оценка качества хлебобулочных изделий.	6	-
Тема 3.2.Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	7	Проведение идентификации и установление качества продовольственных товаров с применением технических регламентов, государственных стандартов и технических условий. Оценка и показатели качества плодоовощных товаров. Требования к качеству. 1. Идентификация и оценка качества клубнеплодов 2. Идентификация и оценка качества плодов. 3. Идентификация и оценка качества переработанных овощей.	6	-
Тема 3.3. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.	8	Проведение идентификации и установление качества продовольственных товаров с применением технических регламентов, государственных стандартов и технических условий. Оценка и показатели качества вкусовых товаров чая, кофе. Требования к качеству 1.Идентификация и оценка качества чая. 2. Идентификация и оценка качества кофе. 3. Идентификация и оценка качества пряностей, приправ.	6	-
Раздел 4. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.				
Тема4.1. Оценка качества и	9	Проведение идентификации и установление качества	6	-

основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс и металлохозяйственных товаров		непродовольственных товаров с применением технических регламентов, государственных стандартов и технических условий. Оценка и показатели качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки. 1. Идентификация и оценка качества пластмасс. 2 Идентификация и оценка качества металлохозяйственных товаров		
Тема 4.2 .Оценка качества и основы экспертизы силикатных товаров	10	Проведение идентификации и установление качества непродовольственных товаров с применением технических регламентов, государственных стандартов и технических условий. Оценка и показатели качества бытовых стеклянных и керамических, металлохозяйственных товаров. Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки. 1 Идентификация и оценка качества стеклянной посуды 2 Идентификация и оценка качества керамической посуды	6	-
Тема 4.3 Оценка качества и основы экспертизы трикотажных и швейных товаров	11	Проведение идентификации и установление качества непродовольственных товаров с применением технических регламентов, государственных стандартов и технических условий. Оценка и показатели качества швейных и трикотажных изделий. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки. 1 Идентификация и оценка качества швейных изделий 2 Идентификация и оценка качества трикотажных изделий	6	-
	12	Зачетное занятие. Дифференцированный зачет	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Экзамен квалификационный				
Всего			483	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием учебных кабинетов:

- товароведения и экспертизы продовольственных товаров,
- товароведения и экспертизы непродовольственных товаров;
- лабораторий
- товароведения и экспертизы продовольственных товаров,
- товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.
- учебный магазин

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;.
- комплект нормативных документов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (схемы, карточки, задания)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор
- калькуляторы,
- средства измерений,

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- компьютеры,
- сканеры,
- принтеры,
- проектор,
- программное обеспечение,
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. О техническом регулировании: федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ.
2. О защите прав потребителей: Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1.
3. Об обеспечении единства измерений: федеральный закон от 26 июня 2008 г. N 102.
4. Правила торговли/ Сборник нормативных документов. - Москва: Инфра - М, 2002.
5. ГОСТ Р 51293-99. Идентификация продукции. -Введ. 2000.01.01.- М.: Госстандарт России: Изд-во стандартов, 2000.
6. Сборник нормативных документов для руководителя предприятия розничной торговли. - М.: Изд. дом Экономические новости, 2006.
7. Сборники нормативных документов на отдельные группы товаров.

Основные источники:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 478 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452241>

Дополнительные источники:

1. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/427042>
2. . Казанцева Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник/ Н.С.Казанцева. — 3-е изд., перераб. и доп./ — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. — 400 с.
3. . Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник / Н.С. Моисеенко. - Изд. 3-е, доп. и перераб. — Ростов н /Д: Феникс, 2015. — 336 с. — с ил.

Интернет-ресурсы:

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов[Электронный ресурс]– Режим доступа: <http://eor.edu.ru/>

Знай товар[Электронный ресурс]– Режим доступа: www.znaytovar.ru/

Знай товар[Электронный ресурс]–Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/m/forum/forum/boart5-0.htm>

Знай товар[Электронный ресурс]– Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/gost/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	расшифровывает маркировку товара и входящих в ее состав информационные знаки; умеет применять знания правил маркировки товаров; определяет вид, назначение товара по классификационным признакам	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК 02.01; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	выбирает номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определяет их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводит отбор пробы и выборки из товарных партий; проводит оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определяет градации качества оценивает качество тары и упаковки учитывает факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК 02.01; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	проводит диагностирование дефектов товаров по внешним признакам; определяет виды дефектов, причины их возникновения	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе.

		Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК 02.01; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только формирование 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.	-демонстрирует интерес к будущей профессии	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий работ; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по УП и ПП, экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-выбирает, применяет и обосновывает методы и способы решения профессиональных задач в области сбора, обработки и анализа данных	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий работ; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по УП и ПП, экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты

		отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-предлагает способы и варианты решения проблемы, оценивать ожидаемый результат; - применяет навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, отвечает за принятое решение	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий работ; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по УП и ПП, экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-осуществляет поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий работ; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по УП и ПП, экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	-демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий работ; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по

		<p>УП и ПП, экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<p>-координирует действия с другими участниками общения</p> <p>- контролирует своё поведение, - - умеет воздействовать на партнера общения и др.</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий работ; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по УП и ПП, экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<p>- определяет цель овладения различными видами работ</p> <p>-проявляет ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий работ; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по УП и ПП, экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p>- выбирает соответствующий способ в изучении междисциплинарных курсов, планирует повышение квалификации</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий работ; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе</p>

		<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по УП и ПП, экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализирует и применяет инновационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий работ; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по УП и ПП, экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам