

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Ленинградской области
«Подпорожский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

2020 г.

Программа профессионального модуля ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум»

Разработчики:

Смирнова Н.А., преподаватель цикла специальных дисциплин

Рассмотрен на заседании МК
по ППССЗ
Председатель _____ Ядыкина Л.А
Протокол № 5. от _____ от 28.01.2020год

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЛО ППТ
_____ О.А.Чечельницкая
«__30__» ____01__2020г.

Приложение к ОПОП
по профессии 38.02.05 Товароведение и экспертиза
качества потребительских товаров базовой
подготовки.

Утверждено приказом ГБПОУ ЛО ППТ
от 30.01. 2020г. №01-05/09

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена и составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников в области организации и проведения работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления при наличии среднего (полного) общего образования или основного 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:

- 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 (органолептическими и измерительными);

- 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 измерительные методы оценки качества;

- градации качества;

- требования к упаковке;

- виды дефектов, причины их возникновения.

1.3. Рекомендованное количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 252 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 168 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 84 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная (часов)	Производственная
			Всего занятий	в т.ч. лаборат и практич. занятия, часов	в т.ч., курсовая работа часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ		252	168	48	20	64	20		
ПК 2.1. -2.2	Раздел 1. Теоретические основы экспертизы, оценка и измерение качества товаров	438	124	32	-	62	-		

ПК 2.1. -2.2.	Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров	48	32	12	-	16	-		
ПК 2.1. -2.2	Раздел 3. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров								
ПК 2.3	Раздел 4. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы								
	ПП 02	108							
Всего:		486	156	44	-	78		180	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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. Теоретические основы экспертизы, оценка и измерение качества товаров		155	
МДК 02.01. Оценка качества и основы экспертизы товаров		155	
Введение	Введение в профессиональный вид деятельности. Структура, содержание профессионального модуля, значение разделов модуля, взаимосвязь с другими дисциплинами и производственной практикой. Цели и задачи изучаемого ПМ, его роль в формировании у студентов профессиональных компетенций. Требования к профессиональной компетентности товароведа-эксперта и его деятельности в организации и проведении работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления в соответствии с ФГОС СПО по специальности 100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров. Порядок и формы проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Методические рекомендации по выполнению практических заданий и организации самостоятельной работы студентов при изучении ПМ.	1	1
Тема 1.1. Качество как объект оценки, измерения и управления	Содержание	10	
	1. Понятие качества товаров. Качество и конкурентоспособность. Качество жизнедеятельности. ИИПотребности и АУТпотребности человека. Многоаспектность качества.		2
	2. Факторы качества товаров. Общая характеристика факторов, обеспечивающих качество товаров. Факторы, формирующие качество товаров. Факторы, способствующие сохранению качества товара.		2
	3. Объекты товароведной деятельности. Ассортиментная характеристика товаров. Качественная характеристика (качество) товаров. Количественная характеристика товаров.		2
	4. Контроль качества товаров на производстве и в торговле. Контроль качества товаров. Виды контроля качества. Зависимость контроля качества от жизненного цикла товаров. Характеристика видов контроля качества (входной, операционный, приёмочный). Характеристика видов контроля качества по срокам (непрерывный, периодический, летучий). Характеристика видов контроля качества по полноте охвата. Виды контроля качества по числу ступеней		2
	5. Понятия и термины, используемые в сфере управления качеством. Пирамида качества.		2
	Практические занятия	2	
	1. Этапы формирования основополагающих товароведных характеристик готовой продукции		
	2. Классификация и характеристика видов контроля качества		
Тема 1.2. Номенклатура потребительских свойств товаров и показателей качества	Содержание	8	
	1. Понятие номенклатуры потребительских свойств и показателей. Структура потребительских свойств и показателей.		2
	2. Назначение товара: функциональное (функциональные свойства), социальное, классификационное и универсальное.		3
	3. Надёжность товаров. Долговечность, показатели долговечности: срок эксплуатации, ресурс. Безотказность, показатели безотказности: средняя наработка до первого отказа, интенсивность отказов, вероятность безотказной работы. Ремонтпригодность, показатели ремонтпригодности: вероятность		3

		восстановления в заданное время, среднее время восстановления (гарантийного и текущего ремонта, срочного ремонта и ремонта на дому), трудоёмкость ремонта. Сохраняемость, показатели сохраняемости: потери, выход товарной (стандартной) продукции, сроки хранения.		
	4.	Эргономические свойства товаров: гигиенические, антропометрические, психологические и психофизиологические.		3
	5.	Эстетические свойства, комплексные показатели эстетических свойств: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения. Показатели, раскрывающие комплексные показатели эстетических свойств: внешний (товарный) вид, дизайн, стилевое соответствие, соответствие современному направлению моды, тектоничность, пластичность, тщательность покрытий и отделки, чёткость исполнения фирменных знаков и сопроводительной документации.		3
	6.	Экологические свойства товаров.		3
	7.	Безопасность потребительских товаров: химическая, радиационная, механическая, электрическая, магнитная, электромагнитная, термическая, санитарно-гигиеническая и противопожарная.		3
	Практические занятия		20	
	1.	Определение целей и этапов выбора номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров		
	2.	Определение функциональных свойств (функционального назначения) для отдельных видов товаров.		
	3.	Определение показателей и свойств социального назначения для отдельных видов товаров.		
	4.	Определение показателей и свойств классификационного назначения для отдельных видов товаров.		
	5.	Определение показателей и свойств универсального назначения для отдельных видов товаров.		
	6.	Определение показателей долговечности (надёжности) для отдельных видов товаров.		
	7.	Определение показателей безотказности (надёжности) для отдельных видов товаров.		
	8.	Определение показателей ремонтпригодности (надёжности) для отдельных видов товаров.		
	9.	Определение показателей сохраняемости (надёжности) для отдельных видов товаров.		
	10.	Определение показателей гигиенических (эргономических) свойств для отдельных видов товаров.		
	11.	Определение показателей антропометрических (эргономических) свойств для отдельных видов товаров.		
	12.	Определение показателей психологических (эргономических) свойств для отдельных видов товаров.		
	13.	Определение показателей психофизиологических (эргономических) свойств для отдельных видов товаров.		
	14.	Определение показателей эстетических свойств для отдельных видов товаров.		
	15.	Определение показателей экологических свойств для отдельных видов товаров.		

	16.	Определение показателей химической и радиационной безопасности для отдельных видов товаров.		
	17.	Определение показателей механической и термической безопасности для отдельных видов товаров.		
	18.	Определение показателей электрической, магнитной и электромагнитной безопасности для отдельных видов товаров.		
	19.	Определение показателей санитарно-гигиенической безопасности для отдельных видов товаров.		
	20.	Определение показателей противопожарной безопасности для отдельных видов товаров.		
Тема 1.3. Методология определения показателей качества	Содержание		6	
	1.	Классификация методов управления качеством. Организационные методы управления качеством. Социально-психологические методы управления качеством. Экономические методы управления качеством. Инженерно-технические методы управления качеством		2
	2.	Методы оценки качества продукции. Классификация методов оценки качества продукции. Этапы комплексной оценки качества продукции		3
	3.	Статистические методы оценки качества. Понятие статистического контроля. Метод «контрольный листок». Диаграмма Парето. Причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы). Столбиковая диаграмма – гистограмма. Диаграмма разброса (рассеивания). Стратификация (расслоение данных). Контрольные карты (контрольные карты Шухарта)		3
	4.	Оценка качества экспертными методами. Понятие и критерии экспертных методов оценки качества. Экспертный метод «комиссий». Ранжирование, как метод экспертных оценок. Табличная форма, бальные оценки и социологический опрос как методы экспертных оценок.		3
	Практические занятия		9	
	1.	Определение альтернативных форм реализации организационных методов управления качеством		
	2.	Составление алгоритма комплексной оценки уровня качества объекта		
	3.	Определение этапов сбора информации с помощью контрольных листков и контрольных карт статистического управления качеством процесса		
	4.	Определение методики построения <u>причинно-следственной диаграммы</u> (диаграмма Исикавы)		
	5.	Изучение общих правил проведения «мозгового штурма» и командной оценки		
	6.	Разделение статистических данных на группы для их расслоения (стратификации) по различным признакам		
	7.	Ознакомление с экспертными методами, при помощи которых определяется коэффициент весомости свойств товаров		
	8.	Определение коэффициентов весомости единичных показателей качества		
	9.	Определение степени согласованности мнений экспертов		
Тема 1.4. Оценка и измерение качества продукции (товаров, тары)	Содержание		10	
	1.	Основные положения и направления квалиметрии. Сущность и значение квалиметрии. Структура квалиметрии. Правила квалиметрии		2
	2.	Этапы оценки качества. Оценка качества: понятие, этапы. Градации качества		3
	3.	Классификация, сущность и взаимосвязь показателей качества продукции. Сущность и взаимосвязь показателей качества продукции. Классификация показателей качества продукции		3
	4.	Сортамент товаров. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица		3

	5.	Измерение качества продукции. Основные определения, используемые в метрологии. Основные положения метрологического обеспечения испытаний продукции и товаров для целей, подтверждения соответствия установленным требованиям. Физическая величина, основные пути её измерения. Единство измерений.		3
	6.	Несоответствия и дефекты товаров. Классификация дефектов. Действия по предупреждению или устранению несоответствий		3
	7.	Требования к таре и упаковке товаров. Обеспечение качества и количества товаров: хранение, упаковка и тара. Классификация упаковки. Требования, предъявляемые к упаковке.		2
	Практические занятия		28	
	1.	Составление схемы структуры квалиметрии в виде взаимосвязанной системы теорий		
	2.	Выбор и анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров, их определяющих. используя ГОСТы		
	3.	Анализ требований к качеству продукции		
	4.	Анализ свойств и показателей качества товаров по потребительским предложениям		
	5.	Анализ свойств и показателей качества товаров для установления необходимости и достаточности		
	6.	Определение действительных значений показателей качества		
	7.	Сопоставление действительных значений измеряемого показателя с базовым		
	8.	Определение взаимосвязи оценки качества с градациями качества и классами товаров по назначению		
	9.	Определение показателей назначения свойств продукции определяющих основные функции и область её применения		
	10.	Определение показателей экономного использования ресурсов (сырья, материалов, топлива, энергии)		
	11.	Определение показателей надежности (безотказности, долговечности, ремонтпригодности, сохраняемости) продукции		
	12.	Определение эргономических показателей продукции характеризующих систему человек-изделие		
	13.	Определение эстетических показателей продукции характеризующихся информационной выразительностью, рациональностью формы, целостностью композиции, совершенством производственного исполнения продукции и стабильностью ее товарного вида		
	14.	Определение показателей технологичности характеризующих системно-структурные свойства продукции		
	15.	Определение показателей транспортабельности характеризующих приспособленность продукции к перемещению в пространстве (транспортированию)		
	16.	Определение показателей стандартизации и унификации характеризующих насыщенность продукции стандартными, унифицированными и оригинальными частями		
	17.	Определение патентно-правовых показателей характеризующих степень обновления технических решений, использованных в продукции, их патентную защиту		
	18.	Определение показателей экологичности характеризующих уровень вредных воздействий на окружающую среду, возникающих при эксплуатации или потреблении продукта		
	19.	Определение показателей безопасности характеризующих особенности продукции, обеспечивающие безопасность человека (обслуживающего персонала) при эксплуатации или потреблении продукции, монтаже, обслуживании, ремонте, хранении, транспортировании и т.д.		
	20.	Определение сервисных и экономических (характеризующих затраты на разработку, изготовление, эксплуатацию или потребление продукции) показателей		
	21.	Определение показателей вторичного использования или утилизации (уничтожения)		

	22.	Определение общих и различных значений показателей качества		
	23.	Выявление комплексных и единичных показателей качества		
	24.	Выявление определяющих и предельных показателей качества		
	25.	Оценка уровня качества товаров по выбранным показателям, используя комплексный метод оценки		
	26.	Метрологическое обеспечение, физическая величина и основные пути её измерения		
	27.	Составление схемы классификации дефектов		
	28.	Составление схемы взаимосвязи действий по предупреждению или устранению несоответствий		
Тема 1.5. Товарная информация	Содержание		6	
	1.	Товарная информация: понятие, виды, формы. Требования к содержанию и способам предоставления информации о товаре. Ответственность изготовителей за не предоставление или недостоверной информации о товарах или недостаточно полной информации о товаре. Требования к содержанию обязательной информации о непродовольственных товарах. Требования к содержанию обязательной информации о продовольственных товарах. Необходимость предоставления дополнительной информации изготовителем или торговым предприятием. Средства товарной информации. Особенности наименований некоторых товаров.		3
	2.	Сущность маркировки. Маркировка товаров: назначение, функции, требования, предъявляемые к маркировке. Виды, носители, составные элементы маркировки товаров. Виды производственной маркировки: этикетки, кольеретки, вкладыши, ярлыки, бирки, штампы. Виды торговой маркировки: ценники, товарные и кассовые чеки. Требования к маркировке товаров, регламентируемые ФЗ «О защите прав потребителей».		3
	3.	Информационные знаки. Товарные знаки. Знаки наименования мест происхождения товара, соответствия или качества. Компонентные и размерные знаки. Эксплуатационные, манипуляционные и предупредительные знаки. Экологические знаки		3
	Практические занятия		12	
	1.	Установление вида товарной информации		
	2.	Установление соответствия требований к товарной информации		
	3.	Классификация информационных знаков на группы и подгруппы в зависимости от определенных признаков		
	4.	Установление видов маркировочно-справочной товароведной информации		
	5.	Установление знаков соответствия на товарах		
	6.	Составление схемы классификации товарных знаков		
	7.	Изучение товарных знаков разных производителей		
	8.	Расшифровка штрихового кодирования на товарах		
	9.	Расшифровка компонентных знаков на товарах и определение соответствия наименования и индекса международной цифровой системы единиц СИ при применении пищевых добавок		
	10.	Расшифровка эксплуатационных знаков		
	11.	Расшифровка манипуляционных знаков		
	12.	Расшифровка экологических знаков		

Тема 1.6. Теоретические основы и методология товарной экспертизы	Содержание		8	
	1.	Методы, сущность и задачи экспертизы.		2
	2.	Принципы экспертизы потребительских товаров. Основные принципы товарной экспертизы. Дополнительные принципы товарной экспертизы. Основные элементы экспертизы товаров		2
	3.	Основные понятия, цели, задачи, объекты, субъекты, виды и подвиды товарных экспертиз. Характеристика отдельных видов товарных экспертиз.		2
	4.	Основные средства товарной экспертизы: средства товарной информации и материально-технические средства		2
	5.	Методы товарной экспертизы, их краткая характеристика. Общая классификация методов товарной экспертизы. Измерительные методы. Регистрационные методы. Органолептические методы. Экспертные методы.		3
	6.	Понятие и виды товароведной экспертизы. Нормативно-правовая база товароведной экспертизы		2
	Практические занятия		13	
	1.	Классификация принципов товарной экспертизы		
	2.	Общая классификация товарной экспертизы на классификационные группировки		
	3.	Классификация товарной экспертизы в зависимости от требований к товару		
	4.	Классификация товарной экспертизы в зависимости от процессуальной формы		
	5.	Классификация товарной экспертизы в зависимости от оснований для проведения		
	6.	Классификация товарной экспертизы в зависимости от объема исследований		
	7.	Классификация товарной экспертизы в зависимости от характера знаний		
	8.	Классификация товарной экспертизы в зависимости от цели проведения		
	9.	Классификация товарной экспертизы в зависимости от статуса инициатора		
	10.	Классификация средств товарной экспертизы		
	11.	Классификация методов товарной экспертизы		
	12.	Взаимосвязь органолептических методов и показателей качества		
	13.	Классификация товароведных экспертиз		
Тема 1.7. Организация и проведение товарной экспертизы	Содержание		9	
	1.	Квалификационные требования, предъявляемые к экспертам. Организация подготовки экспертов. Процедура аттестации экспертов. Международные квалификационные критерии для экспертов-аудиторов по проверке систем качества. Требования к главным экспертам, старшим экспертам, экспертам системы Торгово-промышленной палаты РФ		2
	2.	Основания для проведения, формы организации проведения экспертиз. Процедура и порядок проведения экспертизы товаров. Понятие и цель экспертизы качества товаров. Процедуры и этапы экспертизы качества товаров		3
	3.	Порядок и правила отбора образцов (проб). Основные термины и понятия, обеспечивающие единообразие операций по отбору проб. Проведение испытаний. Правила оформления заявки на проведение		3

		экспертизы. Основные схемы подачи заявки и проведения работ. Правила отбора оформления отбора проб. Оформление документов при отборе проб для испытаний. Лица, ответственные за отбор проб. Места проведения испытаний товаров. Документы (стандарты). Документы, оформляемые по результатам экспертизы.		
	4.	Результаты экспертизы, их оформление. Основные операции при экспертной оценке качества товара. Содержание экспертного заключения. Структура экспертного заключения. Вводная часть. Исследовательская часть экспертного заключения. Последняя часть заключения эксперта – выводы. Правила составления акта экспертизы		3
	5.	Оценка качества товаров органолептическими методами. Основы органолептического метода. Виды органолептического исследования. Балльная система оценки		3
	6.	Оценка качества товаров инструментальными методами. Краткая характеристика методов оценки качества продукции. Объективные особенности измерительного метода определения показателей качества. Математическая обработка данных и анализ результатов измерений (испытаний)		3
	Практические занятия		13	
	1.	Последовательность отбора проб и образцов из товарных партий разных способов размещения		
	2.	Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий		
	3.	Анализ влияния объема товарной партии на правила отбора проб		
	4.	Определение достаточности проб		
	5.	Анализ правильности отбора проб		
	6.	Определение размеров проб товаров для лабораторных исследований		
	7.	Акт отбора образцов (проб)		
	8.	Акт сдачи-приема образцов (проб)		
	9.	Заявка на испытание образцов (проб)		
	10.	Правила оформления акта экспертизы (формы № 3 и № 3 «М»)		
	11.	Правила оформления акта экспертизы единой формы		
	12.	Составление акта экспертизы		
	13.	Внешний осмотр и органолептическое исследование отдельных видов товаров		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 02, в том числе: систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; составление схем для систематизации учебного материала; подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам или отдельным темам раздела; подготовка презентаций в электронном виде, разбор проблемных ситуаций; подготовка к тестированию; поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Основные понятия управления качеством продукции. 2. Корректирующие мероприятия по повышению качества товаров. 3. Взаимодействие торговых и промышленных организаций по обеспечению качества. Роль товароведных служб этих организаций. 4. Использование инновационных систем товарной информации для контроля качества и предупреждения фальсификации товаров. 5. Подготовка электронной презентации: «Пиктограммы экологической маркировки», «Символы по уходу за изделиями», «Манипуляционные знаки», «Знаки соответствия Российскому стандарту и международным стандартам качества и безопасности товаров». 6. Роль Международной системы единиц СИ при применении пищевых добавок. 7. Перечень пищевых продуктов, содержащих информацию о противопоказаниях для применения. 8. Составление тезисов по рассказу преподавателя. 9. Изучение профессиональной терминологии. 10. Работа с нормативными и правовыми документами. 11. Подготовка сообщений по темам: «Контроль качества товарных партий», «Контроль количества товарных партий», «Потребности и требования к качеству			72	

потребительских товаров», «Факторы, обеспечивающие качество потребительских товаров», «Факторы, влияющие на формирование качества потребительских товаров», «Факторы, способствующие сохранению качества потребительских товаров».			
Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров		192	
МДК 02.01. Оценка качества и основы экспертизы товаров		192	
Тема 2.1. Проведение идентификации товаров по ассортиментной принадлежности	Содержание	4	
	1. Виды и формы идентификации товаров, показатели и методы идентификации. Фальсификация товаров. Характеристика ассортиментной информационной фальсификации.		3
	Практические занятия	3	
	1. Признаки фальсифицированных и контрафактных товаров, особенности товаров-суррогатов (имитаций)		
	2. Признаки фальсификации товаросопроводительных документов, сертификатов качества, безопасности, страны происхождения, товарных знаков		
Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров	3. Основные мероприятия по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции		
	Содержание	8	
	1. Оценка и показатели качества зерна, круп. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация зерна, круп. Оценка и показатели качества муки, макаронных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация муки, макаронных изделий. Оценка и показатели качества хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация хлебобулочных изделий.		3
	Практические занятия	16	
	1. Перечень основной нормативной документации (НД), используемой при экспертизе зерна и крупы		
	2. Идентификация и показатели оценки качества круп		
	3. Отбор проб и подготовка их к анализу		
	4. Порядок и методы проведения экспертизы крупы		
	5. Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе муки пшеничной		
	6. Идентификация и показатели оценки качества муки пшеничной		
	7. Отбор проб и подготовка их к анализу		
	8. Порядок и методы проведения экспертизы муки		
	9. Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе макаронных изделий		
	10. Идентификация и показатели оценки качества макаронных изделий		
	11. Отбор проб и подготовка их к анализу		
	12. Порядок и методы проведения экспертизы макаронных изделий		

	13.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе хлеба			
	14.	Идентификация и показатели оценки качества хлеба и хлебных изделий			
	15.	Отбор проб и подготовка их к анализу			
	16.	Порядок и методы проведения экспертизы хлеба			
	Лабораторные работы				
	1.	Определение градации качества. Диагностика дефектов макаронных изделий.			
	2.	Определение градации качества. Диагностика дефектов бараночных и сухарных изделий.	2		
Тема 2.3. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей	Содержание		6	3	
		Оценка и показатели качества свежих плодов, овощей. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация свежих плодов, овощей. Оценка и показатели качества переработанных плодов и овощей. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация переработанных плодов и овощей.			
	Практические занятия		9		
	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе свежей плодоовощной продукции			
	2.	Идентификация и показатели оценки качества свежей плодоовощной продукции			
	3.	Отбор проб свежей плодоовощной продукции			
	4.	Порядок проведения экспертизы качества свежей плодоовощной продукции			
	5.	Особенности экспертизы качества картофеля, овощей и бахчевых культур			
	6.	Особенности экспертизы качества плодов и винограда			
	7.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе плодоовощной консервной продукции			
	8.	Идентификация и показатели оценки качества плодоовощных консервов			
	9.	Экспертиза количества и качества плодоовощной консервной продукции			
	Лабораторные работы		3		
	1.	Определение градации качества. Диагностика дефектов семечковых, косточковых плодов.			
	2.	Определение градации качества. Диагностика дефектов ягод, экзотических плодов.			
	3.	Определение градации качества. Диагностика дефектов переработанных плодов.			
	Тема 2.4.Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров	Содержание		8	3
		1.	Оценка и показатели качества чая, кофе. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация чая, кофе. Оценка и показатели качества безалкогольных, слабоалкогольных напитков, крепких алкогольных напитков, бренди. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация. Оценка и показатели качества виноградных и плодовых вин. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация виноградных и плодовых вин.		
		Практические занятия		12	
		1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе чая и кофе		
		2.	Идентификация и показатели оценки качества чая и кофе		
3.		Отбор проб и подготовка их к анализу			
4.		Порядок и методы проведения экспертизы чая и кофе			
5.		Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе безалкогольных, слабоалкогольных напитков			

	6.	Идентификация и показатели оценки качества безалкогольных, слабоалкогольных напитков					
	7.	Отбор проб и подготовка их к анализу					
	8.	Порядок и методы проведения экспертизы безалкогольных, слабоалкогольных напитков					
	9.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе водки, крепких алкогольных напитков, бренди					
	10.	Идентификация и показатели оценки качества водки, крепких алкогольных напитков, бренди					
	11.	Отбор проб и подготовка их к анализу					
	12.	Порядок и методы проведения экспертизы водки и крепких алкогольных напитков					
	Лабораторные работы				2		
	1.	Определение градации качества. Диагностика дефектов виноградных и плодовых вин.					
	2.	Определение градации качества. Диагностика дефектов специй, приправ, пряностей.					
	Тема 2.5.Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, мёда, кондитерских товаров	Содержание			8	3	
		1.					Оценка и показатели качества крахмала и крахмалопродуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация крахмала и крахмалопродуктов. Оценка и показатели качества сахара, мёда. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сахара, мёда. Оценка и показатели качества сахаристых и мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сахаристых и мучных кондитерских изделий.
Практические занятия		18					
1.				Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе сахара и мёда			
2.				Идентификация и показатели оценки качества сахара и мёда			
3.				Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе карамельных изделий			
4.				Идентификация и показатели оценки качества карамельных изделий			
5.				Отбор проб и подготовка их к анализу			
6.				Порядок и методы проведения экспертизы карамельных изделий			
7.				Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе конфет			
8.				Идентификация и показатели оценки качества конфет			
9.				Отбор проб и подготовка их к анализу			
10.				Порядок и методы проведения экспертизы конфет			
11.				Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе шоколада			
12.				Идентификация и показатели оценки качества шоколада			
13.				Отбор проб и подготовка их к анализу			
14.				Порядок и методы проведения экспертизы шоколада			
15.				Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе печенья			
16.				Идентификация и показатели оценки качества печенья			
17.				Отбор проб и подготовка их к анализу			
18.		Порядок и методы проведения экспертизы печенья					
Лабораторные работы		3					
1.				Определение градации качества. Диагностика дефектов фруктово-ягодных кондитерских изделий			
2.				Определение градации качества. Диагностика дефектов мучных кондитерских изделий.			
3.				Определение градации качества. Диагностика дефектов шоколада и какао-порошка.			
Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных		Содержание		12	3		
		1.	Оценка и показатели качества молока, сливок. Требования к качеству. Особенности маркировки.				

товаров		Идентификация и фальсификация молока, сливок. Оценка и показатели качества сметаны, сливочного масла. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сливочного масла. Оценка и показатели качества творога, кисломолочных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов. Оценка и показатели качества сыров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сыров.		
	Практические занятия		12	
	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе молока, сливок		
	2.	Идентификация и показатели оценки качества молока, сливок		
	3.	Отбор проб и подготовка их к анализу		
	4.	Порядок и методы проведения экспертизы молока, сливок		
	5.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе сливочного масла		
	6.	Идентификация и показатели оценки качества сливочного масла		
	7.	Отбор проб и подготовка их к анализу		
	8.	Порядок и методы проведения экспертизы сливочного масла		
	9.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе кисломолочных продуктов		
	10.	Идентификация и показатели оценки качества кисломолочных продуктов		
	11.	Отбор проб и подготовка их к анализу		
	12.	Порядок и методы проведения экспертизы кисломолочных продуктов		
	Лабораторные работы		4	
	1.	Определение градации качества. Диагностика дефектов сметаны, творога и творожных изделий.		
	2.	Определение градации качества. Диагностика дефектов сычужных сыров.		
	3.	Определение градации качества. Диагностика дефектов рассольных и кисломолочных сыров.		
Тема 2.7. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров	Содержание		8	3
	1.	Оценка и показатели качества растительного масла. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация растительного масла. Оценка и показатели качества топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Оценка и показатели качества майонеза. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация майонеза.		
	Практические занятия		4	
	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе растительного масла		
	2.	Идентификация и показатели оценки качества растительного масла		
	3.	Отбор проб и подготовка их к анализу		
	4.	Порядок и методы проведения экспертизы растительного масла		
	Лабораторные работы		2	
	1.	Определение градации качества. Диагностика дефектов топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции.		
	2.	Определение градации качества. Диагностика дефектов майонеза.		
Тема 2.8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров	Содержание		6	3
	1.	Оценка и показатели качества мяса. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и		

		фальсификация мяса. Оценка и показатели качества мяса птицы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса птицы. Оценка и показатели качества колбасных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация колбасных изделий.		
		Практические занятия	10	
	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе мяса и битой птицы		
	2.	Идентификация и показатели оценки качества растительного мяса и битой птицы		
	3.	Организация и порядок проведения экспертизы импортного мороженого мяса и битой птицы		
	4.	Экспертиза качества мяса		
	5.	Экспертиза количества битой птицы		
	6.	Экспертиза качества битой птицы		
	7.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе варёных колбас		
	8.	Идентификация и показатели оценки качества варёных колбас		
	9.	Отбор проб и подготовка их к анализу		
	10.	Порядок и методы проведения экспертизы варёных колбас		
		Лабораторные работы	4	
	1.	Определение градации качества. Диагностика дефектов мяса		
	2.	Определение градации качества. Диагностика дефектов колбасных изделий		
	3.	Определение градации качества. Диагностика дефектов мясных копченостей и консервов		
	4.	Определение градации качества. Диагностика дефектов мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий		
Тема 2.9. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов		Содержание	4	
	1.	Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация яиц, яичных продуктов.		3
		Лабораторные работы	1	
	2.	Определение градации качества. Диагностика дефектов яиц.		
Тема 2.10. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров		Содержание	12	
	1.	Оценка и показатели качества живой, охлаждённой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация живой, охлаждённой рыбы. Оценка и показатели качества мороженой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мороженой рыбы. Оценка и показатели качества солёной, маринованной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация солёной, маринованной рыбы. Оценка и показатели качества сушёной, вяленой, копчёной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сушёной, вяленой, копчёной рыбы. Оценка и показатели качества рыбных консервов, пресервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация рыбных консервов, пресервов. Оценка и показатели качества нерыбного водного сырья. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация нерыбного водного сырья. Оценка и показатели качества икры. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация икры.		3
		Практические занятия	8	
	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе живой, охлаждённой, мороженой рыбы		
	2.	Идентификация и показатели оценки качества растительного живой, охлаждённой, мороженой рыбы		
	3.	Отбор проб и подготовка их к анализу		

	4.	Порядок и методы проведения экспертизы живой, охлаждённой, мороженой рыбы	
	5.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе солёной, маринованной рыбы	
	6.	Идентификация и показатели оценки качества растительного солёной, маринованной рыбы	
	7.	Отбор проб и подготовка их к анализу	
	8.	Порядок и методы проведения экспертизы солёной, маринованной рыбы	
	Лабораторные работы		3
	1.	Определение градации качества. Диагностика дефектов копчёной рыбы.	
	2.	Определение градации качества. Диагностика дефектов икры.	
	3.	Определение градации качества. Диагностика дефектов нерыбного водного сырья и рыбных консервов.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 02, в том числе: систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; составление схем для систематизации учебного материала; подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам или отдельным темам раздела; подготовка презентаций в электронном виде, разбор проблемных ситуаций; подготовка к тестированию; поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Обзор пищевых добавок, используемых в пищевой промышленности. 2. Безопасность пищевых продуктов, критерии безопасности, государственные органы, контролирующие безопасность пищевых продуктов. 3. Способы фальсификации пищевых продуктов и методы ее обнаружения. 4. Ассортимент и качество выпускаемой продукции на примере конкретного предприятия или ЗАО «Балаковохлеб», ЗАО «Молоко Поволжья». ОАО «Пивкомбинат «Балаковский» и ОАО «Мясокомбинат «Балаковский». 5. Подготовка электронной презентации по темам: «Качество плодоовощной группы товаров, болезни», «Качество хлеба и хлебобулочных изделий, болезни», «Качество пищевых жиров, химические изменения и порча», «Качество продовольственной группы товаров». 6. Подготовка сообщений по темам: «Молоко фальсифицированное», «Советы покупателям», «История возникновения чая» «Экспертиза качества крупы». «Экспертиза качества муки», «Экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий», «Экспертиза качества бараночных и сухарных изделий», «Экспертиза качества макаронных изделий», «Экспертиза качества свежих плодов», «Экспертиза качества переработанных плодов», «Экспертиза качества свежих овощей», «Экспертиза качества переработанных овощей», «Экспертиза качества вкусовых товаров». 7. Оформление сопроводительных документов. 8. Составление схем: «Проведение экспертизы потребительских товаров», «Составляющие режима хранения продовольственной группы товаров» 9. Составление тезисов по рассказу преподавателя. 10. Изучение профессиональной терминологии. 11. Работа с нормативными и правовыми документами.			92
Учебная практика Виды работ: Идентификация продовольственных товаров однородных групп определенного класса. Оценка качества продовольственных товаров. Установление соответствия информации и маркировки на продовольственные товары однородных групп определенного класса. Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям. Отбор проб и проведение выборок из товарных партий. Изучение проведения органолептической оценки качества продовольственных товаров. Изучение проведения инструментальной оценки качества продовольственных товаров. Изучение видов дефектов продовольственных товаров однородных групп определенного класса. Изучение причин возникновения дефектов продовольственных товаров однородных групп определенного класса.			(36)

Установление градации качества продовольственных товаров однородных групп определенного класса. Участие в экспертизе продовольственных товаров.			
Раздел 3. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров		154	
МДК 02.01. Оценка качества и основы экспертизы товаров		154	
Тема 3.1. Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс	Содержание	6	
	1. Оценка и показатели качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		3
	Практические занятия	2	
	1. Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе товаров хозяйственного назначения из пластмасс		
	2. Оценка качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Расшифровка маркировки товаров из пластмасс.		
	Лабораторные работы	1	
	1. Определение градации качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Диагностика дефектов по внешним признакам.		
Тема 3.2. Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии (ТБХ)	Содержание	6	
	1. Оценка и показатели качества ТБХ: лакокрасочных товаров, клеев, моющих средств. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		3
	Практические занятия	2	
	1. Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе товаров бытовой химии		
	2. Оценка качества лакокрасочных товаров. Расшифровка маркировки.		
	Лабораторные работы	1	
	1. Определение градации качества клеев, моющих средств. Диагностика дефектов по внешним признакам.		
Тема 3.3. Оценка качества и основы экспертизы ювелирных товаров и часов	Содержание	4	
	1. Оценка и показатели качества ювелирных товаров и бытовых часов. Особенности маркировки ювелирных товаров.		3
	Практические занятия	2	
	1. Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе ювелирных товаров и часов		
	2. Оценка и показатели качества ювелирных товаров и бытовых часов. Расшифровка маркировки ювелирных товаров.		
	Лабораторные работы	1	
	1. Определение градации качества бытовых часов. Диагностика дефектов по внешним признакам.		
Тема 3.4. Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров (ткани)	Содержание	6	
	1. Оценка и показатели качества тканей. Особенности маркировки. Требования к качеству. Дефекты тканей.		3
	Практические занятия	2	
	1. Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе тканей		
	2. Оценка качества тканей. Расшифровка маркировки тканей.		
	Лабораторные работы	1	

		Определение градации качества тканей. Диагностика дефектов по внешним признакам.		
Тема 3.5. Оценка качества и основы экспертизы нетканых материалов, искусственных мехов, ковров и ковровых изделий	Содержание		4	3
	1.	Оценка и показатели качества нетканых материалов, искусственных мехов, ковров и ковровых изделий. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки нетканых материалов.		
	Практические занятия		2	
	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе нетканых материалов, искусственных мехов, ковров и ковровых изделий		
	2.	Оценка качества нетканых материалов, искусственных мехов, ковров и ковровых изделий. Расшифровка маркировки нетканых материалов.		
	Лабораторные работы		1	
Тема 3.6. Оценка качества и основы экспертизы швейных товаров	1.	Определение градации качества. Диагностика дефектов по внешним признакам.		
	Содержание		6	3
	1.	Оценка и показатели качества швейных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
	Практические занятия		12	
	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе швейных изделий		
	2.	Идентификация швейных изделий		
	3.	Порядок проведения экспертизы качества швейных изделий		
	4.	Методы проверки качества швейных изделий: органолептический и измерительный методы		
	5.	Методы проверки качества швейных изделий по физико-механическим и химическим показателям		
	6.	Последовательность проверки качества швейных изделий		
	7.	Особенности экспертизы определения модели швейного изделия		
	8.	Особенности проведения экспертизы определения размера и роста швейного изделия		
	9.	Особенности экспертизы качества изделий, возвращённых покупателями		
	10.	Определение уровня снижения качества швейных изделий в процентах		
	11.	Расшифровка маркировки швейных товаров		
	12.	Оформление результатов экспертиз швейных изделий		
	Лабораторные работы		6	
	1.	Определение градации качества швейных изделий. Диагностика дефектов конструкции и технологии пошива (дефекты производственного характера)		
	2.	Диагностика дефектов соединения подкладки с верхом, прокладочных деталей		
	3.	Диагностика дефектов стежков, строчек, швов		
	4.	Диагностика дефектов материала (пряжи, ткачества, отделки)		
	5.	Диагностика дефектов скрытого характера		
	6.	Диагностика дефектов механического повреждения и загрязнения		
Тема 3.7. Оценка качества и основы экспертизы трикотажных товаров	Содержание		6	3
	1.	Оценка и показатели качества трикотажных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
	Практические занятия		2	
	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе трикотажных товаров		
	2.	Оценка качества трикотажных товаров. Расшифровка маркировки трикотажных товаров		
	Лабораторные работы		1	
	1.	Определение градации качества трикотажных товаров. Диагностика дефектов по внешним признакам.		

Тема 3.8. Оценка качества и основы экспертизы кожевено-обувных товаров	Содержание			
	1.	Оценка и показатели качества обувных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки обувных товаров. Сертификация кожаной обуви.	6	3
	Практические занятия		9	
	1.	Идентификация материалов для производства кожаной обуви		
	2.	Идентификация видов и деталей обуви		
	3.	Порядок и методы проведения различных экспертиз кожаной обуви		
	4.	Экспертиза количества кожаной обуви		
	5.	Экспертиза качества кожаной обуви		
	6.	Определение потери качества обуви		
	7.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе кожаной обуви		
	8.	Расшифровка маркировки обувных товаров		
	9.	Порядок оформления акта экспертизы		
	Лабораторные работы		1	
Тема 3.9. Оценка качества и основы экспертизы пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	Содержание		4	
	1.	Оценка и показатели качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		3
	Практические занятия		2	
	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе пушно-меховых и овчинно-шубных товаров		
	2.	Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Определение градации качества. Диагностика дефектов по внешним признакам. Расшифровка маркировки.		
	Лабораторные работы		1	
	1.	Определение градации качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Диагностика дефектов по внешним признакам.		
	Содержание		6	
	1.	Оценка и показатели качества парфюмерных и косметических товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		3
	Практические занятия		3	
Тема 3.10. Оценка качества и основы экспертизы парфюмерных и косметических товаров	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе парфюмерных и косметических товаров		
	2.	Оценка качества парфюмерных товаров. Расшифровка маркировки.		
	3.	Оценка качества косметических товаров. Расшифровка маркировки.		
	Лабораторные работы		2	
	1.	Определение градации качества парфюмерных товаров. Диагностика дефектов парфюмерных товаров по внешним признакам.		
	2.	Определение градации качества косметических товаров. Диагностика дефектов косметических товаров по внешним признакам.		
	Содержание		4	
	1.	Оценка и показатели качества галантерейных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		3
	Практические занятия		2	
	Содержание		4	
Тема 3.11. Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров	1.	Оценка и показатели качества галантерейных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		3
	Практические занятия		2	

	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе галантерейных товаров			
	2.	Оценка качества галантерейных товаров. Расшифровка маркировки.			
	Лабораторные работы		1		
Тема 3.12. Оценка качества и основы экспертизы изделий из стекла и хрусталя	1.	Определение градации качества галантерейных товаров. Диагностика дефектов по внешним признакам.		3	
	Содержание		6		
	1.	Оценка и показатели качества изделий из стекла и хрусталя. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		6	
	Практические занятия				
	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе изделий из стекла и хрусталя			
	2.	Идентификация изделий из стекла и хрусталя			
	3.	Порядок и методы проведения экспертизы			
	4.	Определение ориентировочного уровня снижения качества изделий из стекла и хрусталя			
	5.	Расшифровка маркировки изделий из стекла и хрусталя			
	6.	Оформление результатов экспертизы			
	Лабораторные работы				
	1.	Определение градации качества изделий из стекла и хрусталя. Диагностика дефектов, не влияющих на потребительские свойства изделий	2		
	2.	Диагностика дефектов, влияющих на потребительские свойства изделий			
	Тема 3.13. Оценка качества и основы экспертизы изделий народных художественных промыслов и сувениров (художественные товары)	Содержание		4	3
		1.	Оценка и показатели качества художественных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
Практические занятия		2			
1.		Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе изделий народных художественных промыслов и сувениров			
2.		Оценка качества товаров художественных товаров. Расшифровка маркировки.			
Лабораторная работа		1			
1.		Определение градации качества художественных товаров. Диагностика дефектов по внешним признакам.			
Тема 3.14. Оценка качества и основы экспертизы мебели		Содержание		4	3
	1.	Оценка и показатели качества мебели. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			
	Практические занятия		13		
	1.	Перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе мебели			
	2.	Идентификация и показатели оценки качества мебели			
	3.	Характерные дефекты мебели			
	4.	Порядок и методы проведения экспертизы			
	5.	Определение количества товарных мест и комплектности изделий			
	6.	Определение количества товарных мест и комплектности изделий в транспортных средствах			
	7.	Определение комплектности мебели в товарных местах и в упаковке изготовителя (отправителя)			
	8.	Экспертиза мебели, повреждённой при транспортировке			
	9.	Определение качества мебели и строительных изделий по наличию производственных дефектов			
	10.	Экспертиза изделий мебели и строительных изделий у покупателя (потребителя)			
	11.	Методы неразрушающего и разрушающего контроля			

	12.	Порядок оформления результатов экспертизы	
	13.	Определение ориентировочного уровня снижения качества изделий мебели в процентах	
	Лабораторная работа		1
	1.	Определение градации качества художественных товаров. Диагностика дефектов по внешним признакам.	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 3 ПМ 02, в том числе: : систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; составление схем для систематизации учебного материала; подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам или отдельным темам раздела; подготовка презентаций в электронном виде, разбор проблемных ситуаций; подготовка к тестированию; поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Парфюмерно-косметические фирмы мира и России. Отличительные особенности. Характеристика ассортимента. Новинки. 2. Полимеры. Универсальные свойства и универсальность применения: текстильная промышленность, строительная индустрия, упаковочное производство. 3. Современные строительные материалы природного и искусственного происхождения. 4. Мир ювелирных камней. Многообразие ассортимента драгоценных, полудрагоценных и поделочных камней минерального и органического происхождения. 5. Подготовка электронной презентации по темам: «Продукция гжельских мастеров», «Советы покупателям: галантерейные товары», «История возникновения павлово-посадских платков», «Качество непродовольственной группы товаров». 6. Подготовка сообщений по темам «Советы покупателям», «Экспертиза качества кожаной обуви». «Экспертиза качества галантерейных товаров», «Экспертиза качества строительных товаров», «Экспертиза качества силикатных», «Экспертиза качества керамических товаров», «Экспертиза качества электробытовых товаров», «Экспертиза качества металлохозяйственных товаров», «Экспертиза качества швейно-трикотажных товаров». 7. Оформление сопроводительных документов. 8.Современное производство мебельных товаров на примере предприятия, например фирмы «Шатура». 9. Составление тезисов по рассказу преподавателя. 10. Изучение профессиональной терминологии. 11.Работа с нормативными и правовыми документами.			90
Учебная практика Виды работ: Идентификация непродовольственных товаров однородных групп определенного класса. Оценка качества непродовольственных товаров. Установление соответствия информации и маркировки на непродовольственные товары однородных групп определенного класса. Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям. Отбор проб и проведение выборок из товарных партий. Изучение проведения органолептической оценки качества непродовольственных товаров. Изучение проведения инструментальной оценки качества непродовольственных товаров. Изучение видов дефектов непродовольственных товаров однородных групп определенного класса. Изучение причин возникновения дефектов непродовольственных товаров однородных групп определенного класса. Установление градации качества непродовольственных товаров однородных групп определенного класса Участие в экспертизе непродовольственных товаров.			(36)
Раздел 4. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы			80
МДК 02.01. Оценка качества и основы экспертизы товаров			40

Тема 4.1. Экспертиза подлинности товаров	Содержание		2	
	1.	Характеристика экспертизы подлинности ряда товаров		3
	Практические занятия		2	
	1.	Анализ правовых аспектов и основных понятий фальсификации товаров.		
Тема 4.2. Экспертиза качественных характеристик товара	2.	Порядок и процедура проведения экспертизы подлинности.		
	Содержание		4	
	1.	Качественная экспертиза партий товара. Особенность экспертизы товаров, бывших в эксплуатации. Экспертиза качества новых товаров.		2
Тема 4.3. Экспертиза количественных характеристик товара	Содержание		2	
	1.	Понятие количественной экспертизы товаров. Особенности проведения количественной экспертизы.		3
	Практические занятия		4	
	1.	Порядок проведения экспертизы количества товарных мест		
	2.	Порядок проведения экспертизы количества товара		
	3.	Количественная экспертиза партий товара		
	4.	Определение массы брутто, массы нетто и тары прямым и расчётным методами		
Тема 4.4. Оценочная экспертиза товаров	Содержание		2	
	1.	Определение цены товаров новых, бывших в употреблении, конфискованных, перенесенных стихийные бедствия, пожар		3
Тема 4.5. Документальная экспертиза товаров	Содержание		4	
	1.	Понятие технической документации, ее классификация. Товарно-сопроводительные документы (ТСД). Эксплуатационные документы (ЭД). Российская национальная система стандартизации. Стандарты ИСО серии 9000. Формы подтверждения соответствия в Российской Федерации. Задачи добровольной и обязательной сертификации. Схемы сертификации, установленные ИСО.		3
	Практические занятия		1	
	1.	Оценка товароведной характеристики товара на основе сертификатов, технических условий и иных документов		
Тема 4.6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	Содержание		4	
	1.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Составные элементы СЭЭ. Экспертиза продукции. Экспертиза упаковки. Медицинская экспертиза персонала.		3
	Практические занятия		4	
	1.	Составление схемы структуры субъектов СЭЭ		
	2.	Классификация санитарно-эпидемиологической экспертизы		
	3.	Выбор и применение средств и методов экспертизы		
	4.	Проведение санитарно-эпидемиологических исследований оценки объектов СЭЭ		
Тема 4.7. Ветеринарно-санитарная и экологическая экспертизы	Содержание		4	
	1.	Общие положения ветеринарно-санитарной экспертизы. Информационное обеспечение ВСЭ. Общие положения экологической экспертизы		3
	Практические занятия		1	
	1.	Правила маркирования мясных туш в соответствии с инструкциями, обязательное их клеймение в соответствии с установленными требованиями		
Тема 4.8. Технологическая и судебно-	Содержание		4	

правовая экспертизы				
	1.	Необходимость проведения и отличие технологической экспертизы от товароведческой. Предмет и объект технологической экспертизы. Необходимость проведения судебной экспертизы. Виды судебных экспертиз и их классификация		3
	Практические занятия		2	
	1.	Классификация судебных экспертиз по различным классам и видам		
2.	Экспертиза по заявкам судебно-правовых органов и по решениям арбитражных комиссий			
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 4 ПМ 02, в том числе: : систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя; составление схем для систематизации учебного материала; подготовка докладов, сообщений или рефератов по проблемным вопросам или отдельным темам раздела; подготовка презентаций в электронном виде, разбор проблемных ситуаций; подготовка к тестированию; поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией преподавателя. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Оформление сопроводительных документов. 2. Изучение профессиональной терминологии. 3.Работа с нормативными и правовыми документами.			36	
Курсовая работа Темы курсовых работ: 1. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества кожаной обуви». 2. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества верхней одежды». 3. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества парфюмерных товаров». 4. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества декоративной косметики». 5. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества изделий из фарфора». 6. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества бельевых тканей». 7. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества чулочно-носочных изделий». 8. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества ювелирных товаров». 9. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества игрушек». 10.«Организация и проведение экспертизы и оценки качества изделий из пластмасс». 11.«Организация и проведение экспертизы и оценки качества верхнего трикотажа». 12.«Организация и проведение экспертизы и оценки качества меховых головных уборов». 13.«Организация и проведение экспертизы и оценки качества гигиенических средств». 14.«Организация и проведение экспертизы и оценки качества бытовых электроприборов». 15.«Организация и проведение экспертизы и оценки качества галантерейных товаров». 16.«Организация и проведение экспертизы и оценки качества кисломолочных продуктов». 17.«Организация и проведение экспертизы и оценки качества кофе». 18.«Организация и проведение экспертизы и оценки качества чая». 19.«Организация и проведение экспертизы и оценки качества шоколада». 20.«Организация и проведение экспертизы и оценки качества меда».			40	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 1. Ознакомление с профилем организации, ее структурой и прохождение инструктажа по ТБ 2. Идентификация товаров однородной группы, определенного класса 3. Анализ структуры, показателей ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия. 3. Работа с нормативными документами, техническими регламентами, техническими условиями, сертификатами 4. Оценка качества товаров, поступающих в организацию органолептическими и инструментальными методами. Определение соответствия товаров установленным требованиям			(72)	

5.Участие в отборе проб и образцов товаров. 6.Определение градаций качества товаров. 7.Определение приемочного и браковочного чисел при приемке товаров различных групп. 8.Участие в экспертизе товаров, оформление документации. 9.Диагностика дефектов товаров, выявление причин их возникновения. 10.Внесение предложений по предотвращению реализации дефектных товаров. 11.Установление соответствия характеристик товаров их маркировке. 12.Оформление дневника и отчёта о практике.		
Всего:	871	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02.«Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» представляет собой алгоритм освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций по данному модулю.

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля осуществляется в лабораториях:

- «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»;
- «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров».

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

- лабораторные столы;
- вытяжные шкафы;
- микроскопы;
- горелки;
- щипцы или пинцеты;
- лупы;
- сантиметровые ленты, линейки;
- химические стаканы (100мл);
- выпаривательные чашки;
- стеклянные палочки;
- стеклянные цилиндры;
- весы;
- макеты холодильных агрегатов компрессионного и абсорбционно-диффузионного типа;
- натуральные образцы товаров всех однородных групп продовольственных товаров с маркировкой.

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

- лабораторные столы;
- вытяжные шкафы;
- микроскопы;
- горелки;
- щипцы или пинцеты;

- лупы;
- сантиметровые ленты, линейки;
- манекены;
- образцы тканей различного волокнистого состава;
- образцы пластмасс;
- образцы древесины с пороками;
- химические стаканы (100мл);
- выпаривательные чашки;
- стеклянные палочки;
- стеклянные цилиндры;
- лабораторные весы;
- натуральные образцы товаров однородных групп непродовольственных товаров с маркировкой;
- натуральные образцы товаров с дефектами.

Средства обучения:

- комплект бланочной документации;
- аудиовизуальные компьютерные мультимедийные презентации;
- нормативно-техническая документация (ГОСТы, технические регламенты, СанПИН, Правила торговли, Федеральный Закон «О защите прав потребителей»).

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла;

для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) рекомендуется использовать текст с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения». Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 11 августа 1999 г. № 242-ст.
2. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли. Общие требования». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 769-ст.
3. ГОСТ Р 51305-2009 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу». Утверждён и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009г. № 770-ст.
4. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. Утверждён и введен в действие постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. 401-ст.
5. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования Принят и введен в действие постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1997 г., № 439-ст.
6. ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения
7. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции.

8. ГОСТ Р 51391-99 Изделия парфюмерно-косметические. Информация для потребителей. Общие требования.
9. МС ИСО 780-83 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с товарами.
10. Товарная экспертиза: Серия «Учебники и учебные пособия» / Н.М. Чечеткина, Т.И. Путилина, В.В. Горбунева. - Ростов н/Д: «Феникс», 2015. – 512 с. Гриф МинОбр.
11. Товароведение и организация продажи продовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / А.М.Новикова и др.- М.: ПрофОбрИздат, 2017.- 480 с. Гриф МинОбр.
12. Товароведение и организация продажи непродовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Н.Неверов и др.- М.: ПрофОбрИздат, 2015. - 350 с. Гриф МинОбр.
13. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
14. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

Дополнительные источники:

1. Бурова М.А. Товароведение непродовольственных товаров: Конспект лекций. – М.: Приор-издат, 2011.- 128 с.
2. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров: Учебник для вузов. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. – 252с.
3. Гамидуллаев С.Н., Иванова Е.В., Николаева С.Л., Симонова В.Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие. – Спб.: Альфа, 2014. – 432 с.
4. Герасимова В.А., Белокурова Е. С., Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – СПб: Питер, 2010. – 416 с.
5. Желебова П.А., Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. – 592 с.
6. Жиряева Е.В. Товароведение, 2-е издание: Учебное пособие. – Спб.: Питер, 2014. – 416 с.
7. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие для студентов колледжей и средних специальных заведений. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2010. – 368 с.
8. Колобов С.В. Технология, товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2011. – 156 с.

9. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. Часть 1. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 320 с.
10. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. Часть 2. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 288 с.
11. Организация и управление торговым предприятием: Учебник / Под ред. доктора экон. наук, проф. Л.А. Брагина, доктора экон. наук, проф. Т.П. Данько. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 303 с.
12. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: учебник для вузов. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012. – 510 с.
13. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / О.Б. Горюнова, Ю.В. Додонкин, Г.И. Злобина и др.; под ред. А.Н. Неверова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 368 с.
14. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 240 с.
15. Рубцова Л.И. Основы организации торговли продовольственными товарами: Учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 411 с.
16. Рязанова О.А., Николаева М.А. Товароведение продуктов детского питания: Учебное пособие. – М.: Издательство «Омега-Л»: Издательский дом «Деловая литература», 2010. – 144 с.
17. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: «Феникс», 2014. – 382 с.
18. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2011. – 404 с.
19. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухова О.И., Туров А.С. Товароведение и экспертиза мясных, рыбных и молочных товаров. Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2010. – 412 с.
20. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Галаджян В.А., Туров А.С. Товароведение и экспертиза древесно-мебельных и силикатно-строительных товаров. Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2011. – 352 с.
21. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Учебное пособие. – Москва: ИКЦ «МарТ», 2011. – 672 с.

Справочники:

1. Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. Словарь-справочник. - М.; Издательский дом Дашков и К, 2010. - 264 с.

2. ИНКОТЕРМС 2000. Международные правила толкования торговых терминов. – М.: Эксмо, 2009. - 112 с.
3. Новиков В.А. Толковый словарь по рыночной экономике. – М.: Экономистъ, 2012. – 383 с.
4. Новый экономический словарь / авт.-сост. В.Н. Корпорулина, Д.В. Остапенко; под общ. Ред. П.Я. Юрского. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010. – 432 с.
5. Справочник товароведов. Непродовольственные товары: [в 3-х т.] / ред. Е. С. Поляк. - 3-е изд., перераб. - Москва: Экономика, 2014 - 464 с.
6. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 т.- М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 384с.

Периодические издания

Отечественные журналы:

1. «Российская торговля»;
2. «Современная торговля»,
3. «Спрос».

Использование ресурсов сети Интернет

1. <http://claw.ru/> - образовательный портал;
2. <http://ru.wikipedia.org> - свободная энциклопедия;
3. [www. gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
4. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
5. www.garant.ru - справочно-правовая система Гарант;
6. www.consultant.ru- справочно-правовая система Консультант Плюс;
7. [www. retailer. ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;
8. [www. reteilerclub. ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер-розница;
9. [http://www. budgenrf. ru](http://www.budgenrf.ru) - Мониторинг экономических показателей;
- 10.[http://www. businesspress.ru](http://www.businesspress.ru) - Деловая пресса;
- 11.[http://www.nta – rus.ru](http://www.nta-rus.ru) - Национальная торговая ассоциация;
- 12.<http://www.rbc.ru> - РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);
- 13.<http://www.rtpress.ru> - Российская торговля;
14. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
- 15.[http://www. torgrus.ru](http://www.torgrus.ru) - Новости и технологии торгового бизнеса;
- 16.<http://www.rosпотребнадзор.ru> - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ);

17. <http://www.ROSTEST.ru> - Ростест-Москва: нормативные документы по направлениям деятельности: метрология, поверка, калибровка, сертификация, экспертиза качества, испытания;
18. <http://www.SOEX.ru> - АНО "Союзэкспертиза" ТПП РФ (СОЭКС) – практика товарной экспертизы, сертификации товаров и услуг);
19. <http://www.mosexpertiza.ru> - Независимая экспертная компания "МОСЭКСПЕРТИЗА": практика независимой оценки товаров, экспертиза количества, качества и происхождения товаров, оценка их стоимости, экспертизы и оценка основных фондов, движимого и недвижимого имущества, экологическая экспертиза, автотехническая;
20. <http://www.spr.ru> - Московское городское бюро товарных экспертиз - практика товарной экспертизы, сертификации товаров и услуг.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» реализуется в течение 3-х семестров второго и третьего курса обучения.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях основывается на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся, имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных работ.

Перед изучением модуля обучающиеся изучают следующие дисциплины и модули:

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

В процессе изучения ПМ.02 преподаватели и мастера производственного обучения используют активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В процессе изучения ПМ.02 основными формами обучения обучающихся являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по выполнению практической и самостоятельной работы).

Лекции формируют у обучающихся системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия и лабораторные работы обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа обучающихся проводится вне аудиторных часов, составляет 1/2 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку докладов, сообщений и рефератов по выбранной теме, выполнение проектов, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний обучающихся осуществляется с помощью тестового контроля, решения профессиональных (производственных) задач, оценки практических умений. В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен квалификационный.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится во 2 семестре 3 курса обучения как итоговая (концентрированная) практика по

завершению модуля. Базами производственной практики являются предприятия и организации, с которыми техникум заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях и организациях являются наличие квалифицированного персонала, оснащённость современным торговым оборудованием.

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

Производственная практика проводится под руководством преподавателя или мастера по практике от учебного заведения, а так же руководителя практики от торгового предприятия. В обязанности руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника и отчёта по производственной практике.

Руководитель практики от предприятия-базы назначается приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов имеющих образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

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

Занятия МДК, учебной и производственной практики (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

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

Педагогическая консультационная помощь текущая - при работе над курсовой работой и заключительная осуществляется для группы на этапе подготовки и проведения промежуточной и итоговой аттестации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» и специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» и специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастера: наличие 4 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	Идентификация товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности. Расшифровывание маркировки товара и входящие в ее состав информационные знаки.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний; при проведении зачётов по производственной практике и по каждому из разделов МДК; квалификационного экзамена по модулю
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	Определение номенклатуры показателей, необходимой для оценки качества товаров. Определение их действительные значения и соответствие установленным требованиям. Отбор проб и выборки из товарных партий. Проведение оценки качества различными методами (органолептическими и измерительными). Определение градации качества. Определение причин возникновения дефектов. Оценивание качество упаковки.	
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации	Проведение экспертизы товаров.	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Готовность к профессиональной деятельности по идентификации, оценке и управлению качеством товаров	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы товаров; эффективное и качественное выполнение профессиональных задач.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственность.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	Использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Деловое, неконфликтное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Планирование повышения своего общекультурного и профессионального уровня.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.

