

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Брюханов Дмитрий Сергеевич

Должность: Исполняющий обязанности директора Института ветеринарной  
медицины

Дата подписания: 15.06.2023 17:14:54

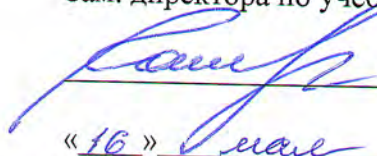
Уникальный программный код:

b10bb9998c4436a6206e5873d4f2fee71f05a960

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

 Вахмянина С.А.

«16» мая 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института  
ветеринарной медицины

 Кабатов С.В.

«19» мая 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

профессиональный учебный цикл

программы подготовки специалистов среднего звена

базовая подготовка

по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров  
форма обучения заочная

Троицк  
2023

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «28» июля 2014 г №835.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

**РАССМОТРЕНА:**

Предметно-цикловой методической комиссией  
по специальностям «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)», «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» при кафедре Педагогики и социально-экономических дисциплин

Протокол №9 от 14 апреля 2023 г

Председатель \_\_\_\_\_ А.А. Андреев

Составитель: Мухамедьярова З.П., кандидат ветеринарных наук, преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рецензенты:

Бобылева И. В. Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры Педагогики и социально-экономических дисциплин ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ»

Абдулкадырова Р. С., старший методист УМУ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешние рецензии:

А.Г.Стротечук., товаровед ООО ТС «Монетка», ООО «Элемент-Трейд»

Директор Научной библиотеки



Шатрова И. В.

## СОДЕРДАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	29

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

## **1.1. Область применения программы**

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована: в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий торговли.

## **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 (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 – 744 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 600 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося – 532 часов;

учебной практики – 108 часа;

производственной практики – 36 часов.

Формы аттестации:

МДК. 02.01 – курсовая работа., дифференцированный зачет;

УП. 02.01 – зачет;

ПП. 02.01 – зачет;

ПМ. 02 – экзамен (квалификационный).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися 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 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  
ПМ. 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды ПК, ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Общий объем учебной нагрузки, акад. ч.	Объем профессионального модуля в академических часах							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							самостоятельная работа
			Всего	в том числе						
		в форме практической. подготовки		лабораторные и практические занятия	курсовая работа (проект)	консультации	Учебная практика	Производственная практика		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
ПК 2.1-2.2	<b>Раздел 1.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.	<b>348</b>	<b>44</b>	14		45		72		<b>232</b>
ПК 2.1-2.2	<b>Раздел 2.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров	<b>230</b>	<b>14</b>	8				36		<b>180</b>
ПК 2.3	<b>Раздел 3.</b> Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	<b>130</b>	<b>10</b>	6						<b>120</b>
ПК 2.1–2.3	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	<b>36</b>							36	
	Промежуточная аттестация									
	<b>ИТОГО:</b>	<b>744</b>	<b>68</b>	<b>28</b>		<b>45</b>		<b>108</b>	<b>36</b>	<b>532</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

#### 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.		348		
МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы		139		
Тема 1.1. Характеристика оценки качества товаров и основ экспертизы продовольственных товаров. Основные понятия.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Товарная информация. Основные понятия. Виды, формы, средства. Правила маркировки продовольственных товаров.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
Тема 1.2. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.	2	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям (решение ситуационных задач). (ПЗ №1)	2	2
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
Тема 1.3. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	3	Порядок и методы проведения оценки качества зерна и крупы. Оценка качества зерна и крупы органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №2)	2	2
	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	4	Факторы, формирующие качество свежих плодов. Оценка и показатели качества свежих плодов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация свежих плодов	2	1



	<b>Курсовая работа</b>	<b>4</b>	
	5 Организация проведения курсовой работы. Виды и структура построения курсовой работы	2	1
	6 Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	7 Порядок и методы проведения оценки качества свежих плодов. Оценка качества свежих плодов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №3)	2	2
<b>Тема 1.4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	<b>Курсовая работа</b>	<b>2</b>	
	8. Характеристика свойств и показателей ассортимента	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	9 Порядок и методы проведения оценки качества. Оценка качества чая органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №4)	2	2
<b>Тема 1.5. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	10 Факторы, формирующие качество сахара и крахмала. Оценка и показатели качества сахара и крахмала. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сахара и крахмала	2	1
	<b>Курсовая работа</b>	<b>4</b>	
	11 Порядок отбора проб и составление среднего образца. Определение приемочного и браковочного чисел.	2	1
	12 Методы оценки и контроля качества товаров. Дефекты.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	13 Порядок и методы проведения оценки качества сахара и крахмала. Оценка качества сахара и крахмала органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №5)	2	2
<b>Тема 1.6. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	14 Факторы, формирующие качество молока и сливок. Оценка и показатели качества молока и сливок. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация молока и сливок	2	1

	<b>Курсовая работа</b>	<b>4</b>		
15	Анализ органолептических показателей качества однородных товаров разных производителей.	2	1	
16	Средства информации о товарах. Идентификация товаров по маркировочным данным.	2	1	
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
17	Порядок и методы проведения оценки качества молока и сливок. Оценка качества молока и сливок органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №6)	2	2	
<b>Тема 1.7. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	18	Факторы, формирующие качество растительных масел. Оценка и показатели качества растительного масла. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация растительного масла.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>		
	<b>Практические занятия</b>	-		
<b>Тема 1.8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	<b>Курсовая работа</b>	<b>2</b>		
	19	Оценка качества товаров органолептическими и инструментальными методами	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>		
	<b>Практические занятия</b>	-		
<b>Тема 1.9. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	<b>Курсовая работа</b>	<b>2</b>		
	20	Порядок оформления таблиц и списка используемых источников.	2	2
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>		
	<b>Практические занятия</b>	-		
<b>Тема 1.10. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
21	Порядок оформления иллюстраций и приложений. Защита курсовой работы	2	3	

	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		-	
<b>Тема 1.11. Оценка качества и основы экспертизы пищевых концентратов</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		-	
	22	Порядок и методы проведения оценки качества первых и вторых обеденных блюд. Оценка качества первых обеденных блюд органолептическими и инструментальными методами (ПЗ №7)	2	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.</b>			<b>187</b>	
1. Подготовить реферат на тему «Методы сертификации, применяемые в торговле: методы испытаний и способы подтверждения соответствия. Сертификаты, декларации о соответствии».			3	1
2. Подготовить конспект на тему Подготовить конспект на тему Правила отбора проб и выборок из товарных партий. Контроль качества товарных партий.			3	1
3. Подготовить конспект на тему Понятие и этапы оценки качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Методы оценки качества: органолептические и инструментальные.			3	1
4. Подготовить конспект на тему Градации качества. Виды дефектов товаров: понятие, причины возникновения.			3	1
5. Подготовить конспект на тему Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса. Требования к таре и упаковке.			3	1
6. Подготовить конспект на тему Информационные знаки. Штриховое кодирование: понятие и назначение. Классификация штриховых кодов.			3	1
7. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество зерна и крупы. Оценка и показатели качества зерна и крупы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация зерна и крупы.			3	1
8. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество муки и макаронных изделий. Оценка и показатели качества муки и макаронных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация крупы и муки и макаронных изделий.			3	1
9. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка и показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий			3	1
10. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество сухарных и бараночных изделий. Оценка и показатели качества сухарных и бараночных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сухарных и бараночных изделий			3	1
11. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество свежих овощей. Оценка и показатели качества свежих овощей. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация			3	1



Оценка и показатели качества фруктово-ягодных кондитерских товаров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация фруктово-ягодных кондитерских товаров		
25. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество мучных кондитерских товаров. Оценка и показатели качества мучных кондитерских товаров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мучных кондитерских товаров	3	1
26. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество восточных сладостей. Оценка и показатели качества восточных сладостей. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация восточных сладостей	3	1
27. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество кисломолочных продуктов. Оценка и показатели качества кисломолочных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов.	3	1
28. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество коровьего масла и сыров. Оценка и показатели качества коровьего масла и сыров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация коровьего масла и сыров	3	1
29. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество молочных консервов. Оценка и показатели качества молочных консервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация молочных консервов	3	1
30. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. 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.	3	1
31. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество майонеза. Оценка и показатели качества майонеза. Требования к качеству. Особенности маркировки.	3	1
32. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество мяса убойных животных. Оценка и показатели качества мяса убойных животных. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса убойных животных	3	1
33. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество колбасных изделий. Оценка и показатели качества колбасных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация колбасных изделий.	3	1
34. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество мясных баночных консервов. Оценка и показатели качества мясных баночных консервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мясных баночных консервов.	3	1
35. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество копчёных изделий. Оценка и показатели качества копчёных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация	3	1

копчёных изделий.		
36. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество мясных полуфабрикатов. Оценка и показатели качества мясных полуфабрикатов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мясных полуфабрикатов.	3	1
37. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество яиц, яичных продуктов. Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация яиц, яичных продуктов.	3	1
38. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество живой, охлажденной, мороженой рыбы. Оценка и показатели качества живой, охлажденной, мороженой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация живой, охлажденной, мороженой рыбы.	3	1
39. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество соленой, маринованной рыбы. Оценка и показатели качества соленой, маринованной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация соленой, маринованной рыбы.	3	1
40. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество сушеной, вяленой, копченой рыбы. Оценка и показатели качества сушеной, вяленой, копченой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сушеной, вяленой, копченой рыбы.	3	1
41. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество рыбных консервов и пресервов. Оценка и показатели качества рыбных консервов, пресервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация рыбных консервов, пресервов.	3	1
42. Подготовить конспект на тему Особенности проведения добровольной сертификации услуг розничной торговли. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации. Порядок выдачи предписаний и штрафов.	3	1
43. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество круп быстрого приготовления. Технология производства крупы быстрого приготовления. Требования к качеству крупы быстрого приготовления.	3	1
44. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество макаронных изделий с добавками. Требования к качеству макаронных изделий с добавками.	3	1
45. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество грибов. Требования, предъявляемые к качеству свежих грибов.	3	1
46. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество быстрозамороженных плодов и овощей. Требования, предъявляемые к качеству быстрозамороженных плодов и овощей. Дефекты причины их возникновения и способы устранения быстрозамороженных плодов и овощей.	4	1
47. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество плодово-ягодных вин. Требования предъявляемые к качеству плодово-ягодных вин. Дефекты плодово – ягодных вин, причины их возникновения и способы их устранения.	4	1
48. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество бульонных кубиков. Требования,	4	

предъявляемые к качеству бульонных кубиков		
49. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество кондитерских изделий специального назначения. Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий специального назначения. Дефекты причины их возникновения и способы устранения кондитерских изделий специального назначения.	4	1
50. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий специального назначения. Дефекты причины их возникновения и способы устранения кондитерских изделий специального назначения.	4	1
51. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество топленого масла. Требования, предъявляемые к топленому маслу.	4	1
52. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество мороженого. Требования, предъявляемые к качеству мороженого. Дефекты причины их возникновения и способы их устранения мороженого	4	1
53. Подготовить реферат на тему «Способы разделки соленой и копченой рыбы. Дефекты, причины их возникновения и способы их устранения»	4	1
54. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество нерыбных водных продуктов моря. Требования, предъявляемые к качеству нерыбных водных продуктов моря. Фальсификация нерыбных водных продуктов моря.	4	1
55. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество икорных товаров. Оценка и показатели качества икорных товаров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация икорных товаров	4	1
56. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество первых обеденных блюд. Оценка и показатели качества первых обеденных блюд. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация первых обеденных блюд.	4	1
57. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество вторых обеденных блюд. Оценка и показатели качества вторых обеденных блюд. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация вторых обеденных блюд.	4	1
58. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество сухих завтраков. Оценка и показатели качества с сухих завтраков. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сухих завтраков	4	1
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при выполнении курсовой работы по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</b>	<b>45</b>	
1.Выбор темы курсовой работы, определение её значимости. Составление плана курсовой работы.	2	
2.Подбор литературы и нормативной документации для выполнения курсовой работы	4	
3.Написание раздела обзор литературы	8	
4. Написание раздела собственные исследования. Проведение оценки качества отобранных образцов.	10	
5.Анализ маркировочных данных исследуемых образцов в соответствии с темой курсовой работы	4	

6. Анализ органолептических и измерительных данных исследуемых образцов в соответствии с темой курсовой работы		4	
7. Заполнение актов отбора проб и протоколов испытаний по результатам выполненных исследований		3	
8. Оформление приложений курсовой работы. Анализ написанной работы с точки зрения соответствия требованиям к оформлению и к содержанию курсовой работы		4	
9. Подготовка доклада и презентации по выполненной курсовой работе для защиты		6	
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>			
1	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте	2	
2	Товарная информация	8	2,3
3	Требования стандартов к качеству продукции	8	2,3
4	Контроль качества товарных партий	8	2,3
5	Методы оценки качества: органолептические и инструментальные	12	2,3
6	Градация качества	8	2,3
7	Требования к таре и упаковке	8	2,3
8	Дефекты товаров	8	2,3
9	Транспортирование и хранение товаров	8	2,3
10	Оформление отчета-дневника	2	2,3
<b>Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.</b>		<b>230</b>	
<b>МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>		194	
<b>Тема 2.1 Характеристика оценки качества товаров и основ экспертизы непродовольственных товаров. Основные понятия.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	23   Товарная информация, основные понятия. Виды, формы, средства.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>	-	
<b>Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	24   Оценка качества текстильных волокон. (ПЗ №8)	2	2
<b>Тема 2.3. Оценка качества и</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	



<b>основы экспертизы силикатных товаров</b>	25	Факторы, формирующие качество стеклянных товаров. Оценка и показатели качества бытовых стеклянных товаров. Особенности маркировки.	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		-	
<b>Тема 2.4. Оценка качества и основы экспертизы металлохозяйственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	26	Порядок и методы проведения оценки качества металлохозяйственных товаров (ПЗ №9)	2	2
<b>Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы кожевенно – обувных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	27	Оценка качества обуви (ПЗ № 10)	2	2
<b>Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы школьно – письменных и канцелярских товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	28	Порядок и методы проведения оценки качества школьно-письменных товаров (ПЗ №11)	2	2
<b>Тема 2.7. Оценка качества и основы экспертизы мебельных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	29	Факторы, формирующие качество мебельных товаров: сырье, процесс производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству мебели. Особенности маркировки.	2	1
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.</b>			180	1
1. Подготовить конспект на тему: Идентификация и фальсификация текстильных волокон. Порядок проведения оценки качества текстильных волокон.			2	1
2. Подготовить конспект на тему: Факторы, формирующие качество чулочно-носочных товаров. Особенности маркировки.			4	1
3. Подготовить реферат на тему «Выявление контрафактной продукции (на примере швейных и трикотажных изделий)».			4	1
4. Подготовить реферат на тему «Украшения керамических и стеклянных изделий»			2	1
5. Подготовить конспект на тему Расшифровка маркировки изделий из пластмасс, их информационные обозначения			4	1
6. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству электробытовых товаров, источников			4	1

света и бытовых светильников. Особенности маркировки		
7. Подготовить реферат на тему «Характеристика ассортиментной и информационной фальсификации кожаной обуви»	4	1
8. Подготовить конспект на тему Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей, состояние современного рынка и перспективы его развития	4	1
9. Подготовить конспект на тему Галантерейные изделия из пластмасс. Щеточные изделия. Зеркала. Маркировка, упаковка и хранение галантерейных товаров. Особенности маркировки	4	1
10. Подготовить реферат на тему «Признаки фальсификации товаросопроводительных документов на галантерейные товары, сертификатов качества, безопасности, страны происхождения, товарных знаков».	4	1
11. Подготовить реферат на тему «Признаки фальсифицированных и контрафактных товаров пушно-меховых изделий, особенности товаров – суррогатов (имитаций)»	4	1
12. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество часов: сырье, процесс производства. Дефекты. Особенности маркировки.	4	1
13. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству часов. Порядок проведения оценки качества часов.	4	1
14. Оценить качество маркировки и провести расшифровку маркировочных данных лакокрасочных и клеящих материалов.	4	1
15. Подготовить конспект на тему Показатели потребительских свойств и критерии их выбора для целей оценки качества строительных материалов.	4	1
16. Подготовить конспект на тему Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества (соответствие их техническим параметрам) требования, установленные стандартами, предъявляемые к электробытовым товарам.	4	1
17. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество игрушек: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	4	1
18. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству игрушек. Дефекты. Идентификация и фальсификация игрушек.	4	1
19. Подготовить конспект на тему : Оценка качества и основы экспертизы пушно – меховых товаров	4	1
20. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству пушно – мехового сырья и полуфабриката.	4	1
21. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество пушно – меховых изделий: сырье, процесс производства. Дефекты скорняжно – пошивочных работ. Требования, предъявляемые к качеству готовых меховых изделий. Особенности маркировки.	4	1
22. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество школьно – письменных товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	4	1
23. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству школьно – письменных товаров. Дефекты.	4	1

24. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество канцелярских товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки	4	1
25. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству канцелярских товаров. Дефекты.	4	1
26. Подготовить конспект на тему Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров	4	1
27. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество кожевенно – обувных товаров: сырье, процесс производства. Маркировка кожевенно – обувных товаров. Идентификационные признаки кожевенно – обувных товаров.	4	1
28. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству кожевенно – обувных товаров. Дефекты кожевенно – обувных товаров	4	1
29. Подготовить конспект на тему Оценка качества и основы экспертизы парфюмерно – косметических товаров	4	1
30. Подготовить конспект на тему Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс	4	1
31. Подготовить конспект на тему Правила маркировки непродовольственных товаров.	4	1
32. Подготовить конспект на тему Правила отбора проб и выборок из товарных партий. Контроль качества товарных партий.	4	1
33. Подготовить конспект на тему Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса	4	1
34. Подготовить конспект на тему Градации качества непродовольственных товаров. Виды дефектов товаров: понятие, причины возникновения.	4	1
35. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество текстильных волокон. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству текстильных волокон.	4	1
36. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество пряжи и нитей: сырье, процесс производства. Дефекты.	4	1
37. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству пряжи и нитей	4	1
38. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество тканей. Особенности маркировки. Дефекты тканей.	4	1
39. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество ковровых изделий: сырье, процесс производства. Дефекты.	4	1
40. Подготовить конспект на тему Оценка качества и основы экспертизы швейно – трикотажные товаров	4	1
41. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству стеклянных товаров. Дефекты.	4	1
42. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество керамических товаров. Оценка и показатели качества бытовых керамических товаров. Особенности маркировки.	4	1
43. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству керамических товаров. Дефекты.	4	1

44. Подготовить конспект на тему Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии		4	1
45. Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров : сырье, процесс производства. Особенности маркировки.		4	1
46. Требования, предъявляемые к качеству металлохозяйственных товаров. Дефекты.		4	1
<b>Учебная практика</b>		36	
<b>Виды работ</b>			
1. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте.		2	
2. Участие в отборе проб непродовольственных товаров.		6	2,3
3. Диагностирование (распознавание) дефектов непродовольственных товаров и установление причины их возникновения.		6	2,3
4. Определение дефектов и проверка доброкачественности изделий из пластмасс. Расшифровка маркировки.		6	2,3
5. Определение дефектов, оценка качества, оценка и расшифровка маркировки товаров бытовой химии		4	2,3
6. Определение дефектов стеклянных изделий, керамических бытовых изделий и оценка качества изделий в соответствии с ГОСТ.		6	2,3
7. Составление товароведной характеристики кожаной обуви, диагностирование дефектов, оценка качества и потребительские свойства.		4	2,3
8. Оформление отчета-дневника		2	2,3
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		36	
Техника безопасной и охрана труда		2	
1. Правила отбора проб и выборок из товарных партий при проведении экспертизы конкретных товаров. Оформление акта отбора проб.		6	2,3
2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности		6	2,3
3. Оценка качества товара по натуральным образцам в соответствии с ГОСТ органолептическими и инструментальными методами. Оформление протокола испытаний.		6	2,3
4. Определение градаций качества товаров		6	2,3
5. Диагностика дефектов товаров по внешним признакам (по натуральным образцам). Определение причин возникновения дефектов.		6	2,3
Оформление отчета и дневника		4	
<b>Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</b>		<b>130</b>	
<b>Тема 3.1 Экспертиза подлинности товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	30 Процедура проведения экспертизы подлинности. Характеристика	2	1

		экспертизы подлинности ряда товаров.		
	<b>Практические занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
<b>Тема 3.2 Экспертиза количественных характеристик товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	31	Определение массы брутто, массы нетто по предложенным образцам, решение ситуационных задач (ПЗ № 12)	2	2
<b>Тема 3.3 Оценочная экспертиза товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	32	Определение цены товаров новых, бывших в употреблении, конфискованных, перенесших стихийные бедствия, пожары	2	1
<b>Тема 3.5 Документальная экспертиза товаров</b>	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	33	Оценка товароведной характеристики товаров на основе сертификатов, технических условий и иных документов (ПЗ № 13)	2	2
<b>Тема 3.6 Санитарно – эпидемиологическая экспертиза</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	34	Проведение санитарно – эпидемиологических исследований оценки объектов СЭС (ПЗ № 14)	2	2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</b>			<b>120</b>	
1. Работа с конспектом лекций, подготовка к защите практических работ; изучение профессиональной терминологии; работа с нормативными документами			14	1,2
2. Подготовить конспект на тему Санитарно – эпидемиологическая экспертиза			14	1
3. Подготовить конспект на тему Анализ правовых аспектов и основных понятий фальсификации товаров.			12	1
4. Подготовить конспект на тему Качественная экспертиза партий товара.			14	1
5. Подготовить конспект на тему Особенность экспертизы товаров, бывших в эксплуатации.			14	1
6. Подготовить конспект на тему Экспертиза качества новых товаров			12	1
7. Подготовить конспект на тему Количественная экспертиза партий товара.			14	1
8. Подготовить конспект на тему Определение массы брутто, массы нетто.			12	1
9. Подготовить конспект на тему Выбор и применение средств и методов экспертизы.			14	1
<b>Курсовая работа (проект)</b>				
<b>Примерная тематика курсовых работ (проекту) по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и</b>				

оценки качества товаров		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сравнительная оценка качества круп (разных видов), вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>2. Сравнительная оценка качества муки (разных видов и типов) вырабатываемой различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>3. Сравнительная оценка качества макаронных изделий, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>4. Сравнительная оценка качества хлеба (пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный), вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>5. Характеристика ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба, поступающего на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков</li> <li>6. Сравнительная оценка качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>7. Сравнительная оценка качества быстрорастворимых круп, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>8. Ассортимент, оценка качества, реализация моркови в (наименование предприятия)</li> <li>9. Влияние режимов и способов хранения на сохраняемость яблок.</li> <li>10. Экспертиза и оценка качества свежих овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, тыквенные, томаты), реализуемых в розничной торговой сети.</li> <li>11. Экспертиза и оценка качества свежих плодов (семечковые, косточковые, цитрусовые, тропические, экзотические, субтропические), реализуемых в розничной торговой сети.</li> <li>12. Сравнительная оценка качества переработанных плодов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>13. Сравнительная оценка качества переработанных овощей, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>14. Экспертиза и оценка качества водок, реализуемых в розничной торговой сети.</li> <li>15. Экспертиза и оценка качества коньяков, реализуемых в розничной торговой сети.</li> <li>16. Экспертиза и оценка качества ликероводочных товаров, реализуемых в розничной торговой сети.</li> <li>17. Характеристика ассортимента и оценка качества натуральных виноградных вин, реализуемых в магазине (наименование предприятия).</li> <li>18. Сравнительная оценка качества тихих вин, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>19. Сравнительная оценка качества игристых вин, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>20. Сравнительная оценка качества шипучих, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>21. Сравнительная оценка качества соков плодово-ягодных, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.</li> <li>22. Сравнительная оценка качества минеральных вод, вырабатываемых различными предприятиями-</li> </ol>		

изготовителями.

23. Сравнительная оценка качества газированных безалкогольных напитков, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

24. Сравнительная оценка качества чая (разных видов), вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.

25. Сравнительная оценка качества кофе, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.

26. Экспертиза и оценка качества кофейных напитков, реализуемых в розничной торговой сети.

27. Экспертиза и оценка качества пряностей, реализуемых в розничной торговой сети.

28. Экспертиза и оценка качества приправ, реализуемых в розничной торговой сети.

29. Экспертиза и оценка качества сахара-песка, реализуемого в розничной торговой сети.

30. Экспертиза и оценка качества тростникового сахара, реализуемого в розничной торговой сети.

31. Сравнительная оценка качества сахара-рафинада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.

32. Сравнительная оценка качества меда цветочного, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.

33. Экспертиза и оценка качества меда гречишного, реализуемого в розничной торговой сети.

34. Идентификация натурального пчелиного меда с целью обнаружения его фальсификации.

35. Сравнительная оценка качества повидла, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.

36. Сравнительная оценка качества джема, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.

37. Сравнительная оценка качества мармелада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.

38. Сравнительная оценка качества зефира, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.

39. Сравнительная оценка качества карамели, вырабатываемой различными предприятиями-изготовителями.

40. Сравнительная оценка качества конфет, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

41. Сравнительная оценка качества шоколада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.

42. Сравнительная оценка качества печенья, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.

43. Сравнительная оценка качества пирожных, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

44. Сравнительная оценка качества кексов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

45. Сравнительная оценка качества рулетов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.

46. Сравнительная оценка качества халвы, вырабатываемой различными предприятиями-изготовителями.

47. Экспертиза и оценка качества ириса, реализуемого в розничной торговой сети.

48. Экспертиза и оценка качества восточных сладостей, реализуемого в розничной торговой сети.

49. Сравнительная товароведная оценка качества питьевых сливок в зависимости от вида упаковки и сроков хранения.

50. Сравнительная товароведная оценка качества топленого молока, выпускаемого различными предприятиями.

51. Экспертиза и оценка качества мяса убойных животных, реализуемого в розничной торговой сети.

52. Экспертиза и оценка качества мяса домашней птицы, реализуемого в розничной торговой сети.

<p>53. Экспертиза и оценка качества мясных субпродуктов, реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>54. Сравнительная оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов в тесте, выпускаемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>55. Сравнительная оценка качества вареных колбас, выпускаемых различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>56. Экспертиза и оценка качества сырокопченых колбас, реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>57. Экспертиза и оценка качества мясных копченостей, реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>58. Сравнительная оценка качества мясных баночных консервов, выпускаемых различными предприятиями.</p> <p>59. Экспертиза и оценка качества яиц куриных, реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>60. Экспертиза и оценка качества рыбных товаров (свежей и переработанной), реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>61. Формирование ассортимента и оценка качества рыбы холодного копчения в магазине (наименование предприятия).</p> <p>62. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сливочного масла отечественного и зарубежного производства, поступающего на реализацию в (наименование предприятия).</p> <p>63. Экспертиза и оценка качества молочных товаров (молоко и молочные продукты), реализуемых в розничной торговой сети.</p> <p>64. Экспертиза и оценка качества пива, реализуемого в розничной торговой сети.</p> <p>65. Сравнительная оценка качества сухих завтраков, выпускаемых различными предприятиями изготовителями.</p> <p>66. Сравнительная оценка качества пива, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>67. Товароведная характеристика и оценка качества фарфоровых изделий.</p> <p>68. Сравнительная оценка качества товаров средств, для мытья посуды.</p> <p>69. Экспертиза и оценка качества чистящих средств.</p> <p>70. Товароведная характеристика и оценка качества детской обуви.</p> <p>71. Товароведная характеристика и экспертиза качества теней для глаз.</p> <p>72. Сравнительная оценка качества туши для глаз.</p> <p>73. Товароведная характеристика и экспертиза качества обоев.</p> <p>74. Товароведная характеристика и оценка качества фиксирующих средств, для волос (лаки, муссы).</p> <p>75. Товароведная характеристика и экспертиза качества женской обуви.</p> <p>76. Товароведная характеристика и экспертиза качества швейных изделий.</p> <p>77. Товароведная характеристика и экспертиза качества посуды из пластмассы.</p> <p>78. Товароведная характеристика и экспертиза качества элементов питания</p> <p>79. Сравнительная характеристика и оценка качества дезодорантов</p> <p>80. Сравнительная характеристика и оценка качества кремов для рук</p> <p>81. Сравнительная характеристика и оценка качества декоративной косметики</p> <p>82. Сравнительная характеристика и оценка качества губной помады</p> <p>83. Товароведная характеристика и экспертиза качества отделочных материалов для стен.</p>		
--	--	--



84. Товароведная характеристика и экспертиза качества игрушек для детей ясельного возраста.		
85. Товароведная характеристика и экспертиза качества игрушек для детей младшего школьного возраста.		
86. Товароведная характеристика и экспертиза качества жидкого мыла для рук.		
87. Сравнительная оценка качества средств по уходу за обувью.		
88. Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров и экспертиза качества.		
89. Экспертиза качества и организация приёмки, хранения и реализации металло-хозяйственных товаров (гвозди, трубы, хозяйственный инвентарь)		
90. Сравнительная оценка качества бытовой химии, выпускаемой различными предприятиями изготовителями.		
91. Сравнительная оценка качества туалетной воды, выпускаемой различными предприятиями изготовителями.		
92. Товароведная характеристика и оценка качества обоев.		
93. Сравнительная оценка качества одеколона, выпускаемого различными производителями.		
94. Товароведная характеристика и оценка качества туалетного мыла.		
95. Товароведная характеристика и оценка качества хозяйственного мыла.		
96. Товароведная характеристика и оценка качества зубных паст.		
97. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для ухода за волосами (шампунь, бальзам).		
98. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для окраски волос.		
99. Товароведная характеристика и экспертиза качества лосьонов		
100. Товароведная характеристика и оценка качества косметических кремов		
101. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для фиксации волос и химической завивки		
102. Товароведная характеристика и экспертиза качества декоративной косметики для ногтей.		
103. Товароведная характеристика и экспертиза качества синтетических моющих средств.		
104. Товароведная характеристика и экспертиза качества чистящих и полирующих средств.		
105. Товароведная характеристика и экспертиза качества галантерейных товаров		
106. Товароведная характеристика и экспертиза качества изделий из кожи.		
107. Товароведная характеристика и экспертиза качества стиральных порошков.		
108. Товароведная характеристика и оценка качества канцелярских товаров		
109. Товароведная характеристика и экспертиза качества изделий из бумаги и картона		
110. Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества принадлежностей для письма, черчения и рисования		
111. Товароведная характеристика и экспертиза качества текстильных товаров		
112. Товароведная характеристика и экспертиза качества швейных изделий		
113. Товароведная характеристика и экспертиза качества трикотажных изделий		
114. Сравнительная характеристика современного ассортимента и показателей качества керамических изделий.		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>	20	
<b>ВСЕГО (часов):</b>	744	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных лабораторий: Товароведения и экспертиза продовольственных товаров, Товароведения и экспертиза непродовольственных товаров, учебный магазин и учебный склад

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

Весы электронные ВСП-0,5/0,1-1

Микроскоп Микмед 1

Весы электронные ВСП-0,5/0,1-1

Микроскоп Микмед 1

Плитка электрическая

КП – 101 Аналог прибора Журавлева

Овоскоп

Рефрактометр

Термометр

Ареометр – лактоденсиметр

Комплект столовых принадлежностей

Ножи столовые

Сервиз столовый

Пробирки биологические стеклянные общего назначения, мерные

Воронки лабораторные с различной длиной стебля

Цилиндр с носиком - 100, 250, 500, 1000 мл (объемная шкала)

Предметные и покровные стекла

Стакан со шкалой и без шкалы

Фарфоровые ступки с пестиком для помола

Стаканы и колбы химические термостойкие

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

Микроскоп Биомед-2

Микроскоп Микмед-1

МФУ hp125

Лупы ЛПИ 464 3.5

Ножницы прямые

Пинцеты

Пробирки П1-16-150

Цилиндры с носиком стеклянные

Плакаты, раздаточный материал.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

Реализация программы модуля предусматривает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мезенцева, Г. В. Контроль качества продовольственных товаров: учебное пособие / Г. В. Мезенцева - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018 - 144 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/88427.html>.

2. Степанова Н. Ю. Товароведение продукции растениеводства: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: методические указания / Н.Ю.

Степанова; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет; Колледж СПО - Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2018 - 37 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496898>.

#### Дополнительные источники:

1. Владимиров, Н. П. Процессный подход в обеспечении качества продукции мукомольного производства: учебное пособие для СПО / Н. П. Владимиров, С. С. Тарасенко - Саратов: Профобразование, 2020 - 118 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/92151.html>.

2. Тарасенко, С. С. Процессный подход в обеспечении качества продукции крупяного производства. В 2 частях. Часть 1. Теоретические основы качества крупы: учебное пособие для СПО / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров - Саратов: Профобразование, 2020 - 105 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/92152.html>.

#### Учебно-методические разработки

1. ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы: метод. указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: Н. В. Ремезова, А. А. Синтюшкина; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум. Разд. 1 : Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров - 245 с. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2018 - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0223.pdf>.

2. ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров. МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы: метод. указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: Н. В. Ремезова, А. А. Синтюшкина; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум. Разд. 2 : Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров ; Разд. 3 : Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы - 137 с. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2018 - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0219.pdf>.

3. ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: метод. рекомендации по выполнению внеаудиторной (самостоятельной) работы для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, очной формы обучения / разработ.: Н. В. Ремезова, А. А. Синтюшкина; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2019 - 25 с. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0218.pdf>.

4. ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: метод. указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: Н. В. Ремезова, А. А. Синтюшкина; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2019 - 28 с. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0220.pdf>.

#### Периодические издания

1. АПК России: научный журнал / Южно-Уральский государственный аграрный университет - Челябинск: ЮУрГАУ, - <https://rusapk.sursau.ru/ru/about/>.
2. Пищевая промышленность: ежемесячный научно-технический журнал - Москва: Б.и., - <http://www.foodprom.ru/>.

#### Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;

3. Электронно-библиотечная система «ОИЦ «Академия», доступна через Интернет – <http://www.academia-moscow.ru/elibrary>
4. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ «www.biblio-online.ru»» - <https://biblio-online.ru/>.

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 15 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос. Промежуточный контроль в форме защиты курсовой работы и дифференцированного зачета. Аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Самостоятельная работа, проводится согласно графика проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

ОП. 02. Теоретические основы товароведения

ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП. 08. Метрология и стандартизация

ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности

МДК.01.01. «Основы управления ассортиментом товаров»

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

#### 4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю:

Форма работы	Вид занятия		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Работа в малых группах	4	-	4
Анализ конкретных ситуаций	4	-	4
Учебные дискуссии	4	-	2

#### 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее профессиональное образование, соответствующего профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы деятельности обязателен. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 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
<p>ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная расшифровка маркировки товаров по информационным знакам;</li> <li>- грамотное определение значения и соответствия товаров установленным требованиям.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний; при проведении дифференцированных зачётов по производственной практике и по МДК; квалификационного экзамена по модулю</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>- правильный отбор проб и выборки из товарной партии;</li> <li>- точная оценки качества товара органолептическим и инструментальными методами.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний; при проведении дифференцированных зачётов по производственной практике и по МДК; квалификационного экзамена по модулю</p>
<p>ПК 2.3. Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точное и грамотное выполнения заданий по проведению товароведческой экспертизе;</li> <li>- правильное диагностирование дефектов по внешним признакам;</li> <li>- грамотное определение причины возникновения дефектов.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний; при проведении дифференцированных зачётов по производственной практике и по МДК; квалификационного экзамена по модулю</p>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с идентификацией товаров по ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров, выполнением заданий эксперта – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; Использование различных источников, включая электронные и Интернет – ресурсы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация умения анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий при выполнении профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального

		модуля. Тестирование Зачет
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства товаров	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет