

---

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

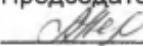
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

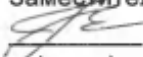
**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКА  
КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**


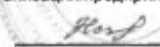
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 28.07.2014г., №835.

Разработчик: И.И. Лысенко, преподаватель высшей квалификационной категории

Одобрено  
на заседании ПЦК ЭУиК  
Протокол № 11 от 11 июня 2021г.  
Председатель ПЦК  
 Л.А. Перцева  
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
 Н.В. Бочанова  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО  
Генеральный директор  
должность  
  
ООО Магнумпроф  
организация/предприятие  
 / Нагорнов В. А.  
" 11 " 06 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

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

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.05.02 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров и соответствующих компетенций:

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

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

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

С целью овладения организацией и проведением экспертизы и оценки качества товаров 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;
- осуществлять экспертную оценку потребительских свойств товаров по микробиологическим показателям (ФК).*

**знать:**

- виды, формы и средства информации о товарах; правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборки 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;
- основные методы анализа соответствия качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий стандартам, техническим условиям (ПС).2009 г. № 261-ФЗ).*

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 470 часа в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 362 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 122 часов;

учебной практики 36 часов

производственной практики - 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров, в том числе компетенциями:

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 – 2.3	МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы	362	240	106	20	122	40		
	Учебная практика	36							36
	Производственная практика (по профилю специальности),	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>470</b>	<b>240</b>	106	20	<b>122</b>	<b>40</b>		<b>108</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценка качества товаров</b>			240	
<b>МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>			240	
<b>Раздел 1. Товарная экспертиза</b>			<b>40</b>	
Тема 1.1 Введение	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Предмет и задачи, структура экспертизы		1
	2	Принципы товарной экспертизы		1
	3	Классификация товарной экспертизы		1
Тема 1.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Объекты товарной экспертизы		2
	2	Субъекты товарной экспертизы		2
Тема 1.3 Средства товарной экспертизы	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Классификация средств товарной экспертизы		2
	2	Средства товарной информации		1
	3	Материально технические средства		1
Тема 1.4 Методы товарной экспертизы	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Классификация методов товарной экспертизы		2
	2	Измерительные методы		2
	3	Органолептические методы		2
	4	Экспертные методы		2
	<b>Практические занятия №№ 1-3</b>		<b>6</b>	
	1	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества отдельных товаров, определение их действительных	2	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		значений и соответствия установленным требованиям		
	2	Сенсорный анализ	2	
	3	Проведение экспертизы качества отдельных товаров различными методами (органолептически и инструментально); определение градаций качества	2	
Тема 1.5 Товароведная экспертиза	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Основные понятия		2
	2	Классификация товароведной экспертизы		2
	3	Характеристика видов и подвидов товароведной экспертизы		2
	<b>Практические работы №№ 4-5</b>		<b>4</b>	
	1	Изучение правила отбора проб: определение выборки, точечных и объединенных проб, приемочные и браковочные числа, оформление акта отбора образцов	2	
	2	Диагностика дефектов отдельных товаров по внешним признакам; определение причины возникновения дефектов	2	
Тема 1.6 Организация проведения товароведной экспертизы	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Основание и порядок назначения товароведной экспертизы		2
	2	Процедура проведения товароведной экспертизы		2
	3	Структура и содержание экспертного заключения		2
	<b>Практические работы №№ 6-8</b>		<b>6</b>	
	1	Экспертиза товаров по полноте и правильности маркировки: расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков	2	
	2	Проведение товароведной экспертизы	2	
	3	Работа с документами по результатам экспертизы	2	
Тема 1.7 Санитарно-эпидемиологическая и экологическая экспертизы	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Цель и задачи экспертизы		2
	2	Субъекты и объекты экспертизы		2
	3	Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.8 Ветеринарно-санитарная и фитосанитарная экспертизы	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Цель и задачи экспертизы		2
	2 Объекты и субъекты экспертизы		2
	3 Нормативно-правовая база экспертизы		2
Тема 1.9 Идентификация товаров	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Понятие об идентификации товаров		2
	2 Виды идентификации товаров		2
	3 Методы идентификации товаров		2
	<b>Практические занятия № 9</b>	<b>2</b>	
	1 Идентификация отдельных групп товаров	2	
Тема 1.10 Фальсификация товаров	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Виды фальсификация товаров:		2
	2 Средства и способы фальсификации		
	3 Методы обнаружения		2
	4 Последствия фальсификации		
	<b>Практические занятия № 10</b>	<b>2</b>	
	1 Способы фальсификации и методы ее обнаружения в отдельных группах потребительских товаров	2	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>		<b>22</b>	
<b>Составить инструкцию:</b> Права и обязанности эксперта, в виде таблицы		<b>2</b>	
<b>Подготовить доклады по темам:</b>		<b>4</b>	
1. Порядок проведения экспертизы товаров по количеству		2	
2. Идентификационная экспертиза: определение, цели, задачи.		2	
<b>Провести отбор проб товаров</b> (на примере ситуационной задачи): определить выборки, точечные и объединенные пробы, приемочные и браковочные числа, по результатам оформить акт отбора образцов		<b>4</b>	
<b>Провести диагностику дефектов отдельных товаров</b> (по выбору обучающегося) по внешним признакам; определить причины возникновения дефектов, по результатам составить сводную таблицу		<b>2</b>	
<b>Создать презентации по темам:</b>		<b>8</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1. Карантинные вредители растительной продукции 2. Пищевые добавки 3. Факторы, влияющие на загрязненность пищевых продуктов 4. Генетически-модифицированные продукты <b>Составить таблицу по теме:</b> Способы фальсификации и методы её обнаружения в отдельных группах потребительских товаров (по выбору обучающегося)		2 2 2 2 2	
<b>Раздел 2. Оценка качества и экспертиза продовольственных товаров</b>		<b>84</b>	
Тема 2.1 Зерномучные товары	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Факторы, обеспечивающие качество		2
	2 Идентификация ассортимента		2
	3 Упаковка и маркировка		2
	4 Виды дефектов; причины их возникновения		2
Тема 2.2 Оценка качества зерномучных товаров	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Требования действующих стандартов к качеству		2
	2 Правила приемки по количеству и качеству		2
	3 Отбор проб		2
	4 Органолептические и инструментальные методы оценки качества		2
	<b>Лабораторные работы №№ 1-3</b>	<b>6</b>	
	1 Экспертиза качества муки, выявление дефектов и причины их возникновения, определение зольности	2	
	2 Экспертиза качества крупы, выявление дефектов и причин их возникновения	2	
	3 Экспертиза качества хлеба и макаронных изделий, выявление дефектов и причин их возникновения	2	
Тема 2.3 Свежие плоды и овощи	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Факторы, обеспечивающие качество		2
	2 Отличительные признаки ассортимента		2
	3 Оценка качества и требования действующих стандартов к качеству		2
	4 Упаковка и маркировка		2
	5 Виды дефектов; причины их возникновения		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	<b>Лабораторные работы № 4</b>		<b>2</b>	
	1	Экспертиза качества свежих плодов и овощей, правила отбора проб	2	
Тема 2.4 Переработанные плоды и овощи	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Отличительные признаки ассортимента		2
	3	Оценка качества и требования действующих стандартов к качеству		2
	4	Упаковка и маркировка		2
	5	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	<b>Лабораторные работы № 5</b>		<b>2</b>	
	1	Экспертиза качества переработанных овощей и плодов; расшифровка маркировки плодоовощных консервов	2	
Тема 2.5 Крахмал	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Отличительные признаки ассортимента		2
	3	Оценка качества и требования действующих стандартов к качеству		2
	4	Упаковка и маркировка		2
	5	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	6	Идентификация и фальсификация		2
	<b>Лабораторные работы № 6</b>		<b>2</b>	
	1	Экспертиза качества крахмала различными методами; выявление фальсификации		
Тема 2.6 Мед, сахар	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Отличительные признаки ассортимента		2
	3	Оценка качества и требования действующих стандартов к качеству		2
	4	Упаковка и маркировка		2
	5	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	6	Идентификация и фальсификация		2
	<b>Лабораторные работы № 7</b>		<b>2</b>	
	1	Экспертиза качества мёда и сахара различными методами; выявление фальсификации	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 2.7 Сахаристые кондитерские изделия	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Факторы, обеспечивающие качество		2
	2 Отличительные признаки ассортимента		2
	3 Оценка качества и требования действующих стандартов к качеству		2
	4 Упаковка и маркировка		2
	5 Виды дефектов; причины их возникновения		2
	6 Идентификация и фальсификация		2
	<b>Лабораторные работы №№ 8, 9</b>	<b>4</b>	
	1 Экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	2	
	2 Экспертиза качества конфет и карамели	2	
Тема 2.8 Мучные кондитерские изделия	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Факторы, обеспечивающие качество		2
	2 Отличительные признаки ассортимента		2
	3 Оценка качества и требования действующих стандартов к качеству		2
	4 Упаковка и маркировка		2
	5 Виды дефектов; причины их возникновения		2
	6 Идентификация и фальсификация		2
	<b>Лабораторные работы № 10</b>	<b>2</b>	
	1 Экспертиза качества мучных кондитерских изделий	2	
Тема 2.9 Вкусовые товары	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Факторы, обеспечивающие качество		2
	2 Идентификация ассортимента		2
	3 Упаковка и маркировка		2
	4 Виды дефектов; причины их возникновения		2
Тема 2.10 Оценка качества вкусовых товаров	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Требования действующих стандартов к качеству		2
	2 Правила приемки по количеству и качеству		2
	3 Отбор проб		2
	4 Органолептические и инструментальные методы оценки качества		2
	<b>Лабораторные работы №№ 11,12</b>	<b>4</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	1	Экспертиза качества чая	2	
	2	Экспертиза качества алкогольных напитков: идентифицирующие признаки отдельных видов алкогольных напитков	2	
Тема 2.11 Молочные товары	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
Тема 2.12 Оценка качества молочных товаров	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Идентификация ассортимента		2
	3	Упаковка и маркировка		2
	4	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Требования действующих стандартов к качеству		2
	2	Правила приемки по количеству и качеству		2
	3	Отбор проб		2
	4	Органолептические и инструментальные методы оценки качества		2
	<b>Лабораторные работы №№ 13-15</b>		<b>6</b>	
		Экспертиза качества масла сливочного и сыров по органолептическим показателям	2	
		Экспертиза качества молочных консервов, идентифицирующие признаки маркировки	2	
		Экспертиза качества кисломолочных продуктов и молока	2	
Тема 2.13 Мясные товары	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
Тема 2.14 Оценка качества мясных товаров	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Идентификация ассортимента		2
	3	Упаковка и маркировка		2
	4	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Требования действующих стандартов к качеству		2
	2	Правила приемки по количеству и качеству		2
	3	Отбор проб		2
	4	Органолептические и инструментальные методы оценки качества		2
	<b>Лабораторные работы №№ 16,17</b>		<b>4</b>	
	1	Экспертиза качества мяса убойных животных, домашней птицы и дичи; проверка правильности маркировки	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	2	Экспертиза качества колбасных изделий и мясных консервов; определение градации качества по действующим стандартам	2	
Тема 2.15 Рыбные товары	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Идентификация ассортимента		2
	3	Упаковка и маркировка		2
	4	Виды дефектов; причины их возникновения		2
Тема 2.16 Оценка качества зерномучных товаров	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Требования действующих стандартов к качеству		2
	2	Правила приемки по количеству и качеству		2
	3	Отбор проб		2
	4	Органолептические и инструментальные методы оценки качества		2
	<b>Лабораторные работы №№ 18-20</b>		<b>6</b>	
	1	Оценка качества и экспертиза охлажденной, мороженой рыбы, условия и сроки хранения	2	
	2	Экспертиза качества копченой и соленой рыбы	2	
	3	Экспертиза качества рыбных консервов и пресервов; проверка правильности маркировки	2	
Тема 2.17 Пищевые жиры. Растительные масла и животные топленые жиры	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Отличительные признаки ассортимента		2
	3	Оценка качества и требования действующих стандартов к качеству		2
	4	Упаковка и маркировка		2
	5	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	6	Идентификация и фальсификация		2
	<b>Лабораторные работы № 21</b>		<b>2</b>	
	1	Экспертиза качества растительных масел различными методами	2	
Тема 2.18 Кулинарные жиры, маргарин, топленые смеси	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Отличительные признаки ассортимента		2
	3	Оценка качества и требования действующих стандартов к		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		качеству		
	4	Упаковка и маркировка		2
	5	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	6	Идентификация и фальсификация		2
	<b>Лабораторные работы № 22</b>		<b>2</b>	
	1	Экспертиза качества маргариновой продукции различными методами	2	
Тема 2.19 Яичные товары	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Яичные товары: идентификационные признаки ассортимента, градации качества		2
	<b>Лабораторные работы № 23</b>		<b>2</b>	
	1	Экспертиза качества яичных товаров, изучение маркировки, упаковки	2	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>			<b>44</b>	
<b>Провести экспертизу качества зерномучных товаров</b> (мука, крупа, макаронные, хлебобулочные изделия) по выбору обучающегося, и представить результат в форме отчета			<b>5</b>	
<b>Составить опорный конспект по теме:</b> Идентификационные признаки различных видов круп				
<b>Подготовить презентацию по теме:</b>			<b>3</b>	
1. Ассортимент экзотических плодов				
2. Ассортимент новых видов овощей и их смесей			<b>4</b>	
<b>Провести экспертизу качества свежих плодов и овощей</b> (груши, виноград, свекла, капуста и др.) по выбору обучающегося, и представить результат в форме отчета			2	
<b>Провести экспертизу качества кондитерских изделий</b> (фруктово-ягодные кондитерские изделия, мед, сахар и др.) по выбору обучающегося, и представить результат в форме отчета			2	
<b>Составить сводную таблицу по теме:</b> калорийность кондитерских изделий			<b>5</b>	
<b>Подготовить презентацию по теме:</b>				
1. Ассортимент новых видов чая				
2. Ассортимент новых видов чая с добавками			<b>2</b>	
<b>Составить опорный конспект по теме:</b>			<b>4</b>	
1. Идентификационные признаки пряностей			2	
2. Идентификационные признаки алкогольных напитков			2	
<b>Провести экспертизу качества молочных товаров</b> (кисломолочные продукты, сыры, масло и др.) по выбору обучающегося, и представить результат в форме отчета			<b>3</b>	
<b>Провести экспертизу качества мясных продуктов</b> (мясные копчености, колбасы и др.) по выбору обучающегося, и представить результат в форме отчета			<b>5</b>	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Составить опорный конспект по теме:</b> Идентификационные признаки важнейших семейств рыб. Нерыбные водные объекты		5 3	
<b>Раздел 3. Оценка качества и экспертиза непродовольственных товаров</b>		96	
Тема 3.1 Хозяйственные товары из пластических масс	<b>Содержание</b>	2	
	1 Факторы, обеспечивающие качество		2
	2 Оценка качества		2
	3 Упаковка и маркировка		2
	4 Виды дефектов; причины их возникновения		2
	5 Особенности экспертизы		2
	<b>Практические занятия № 11</b>	2	
	1 Экспертиза качества хозяйственных товаров из пластмасс различными методами, правила маркировки товаров из пластмасс, выявление дефектов и определение причин их возникновения		
Тема 3.2 Идентификация хозяйственных товаров из пластических масс	<b>Содержание</b>	2	
	1 Идентификация ассортиментной и видовой принадлежности		2
	2 Качественная идентификация		2
	3 Количественная идентификация		2
	4 Информационная идентификация		2
	5 Фальсификация		2
Тема 3.3 Товары бытовой химии	<b>Содержание</b>	2	
	1 Факторы, обеспечивающие качество		2
	2 Оценка качества и требования действующих стандартов к качеству		2
	3 Упаковка и маркировка		2
	4 Виды дефектов; причины их возникновения		2
	5 Особенности экспертизы		2
	<b>Практические занятия № 12</b>	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	1	Расшифровка маркировки товаров бытовой химии и входящих в ее состав информационных знаков, экспертиза качества образцов товаров бытовой химии		
Тема 3.4 Идентификация товаров бытовой химии	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Идентификация ассортиментной и видовой принадлежности		2
	2	Качественная идентификация		2
	3	Количественная идентификация		2
	4	Информационная идентификация		2
	5	Фальсификация		2
Тема 3.5 Силикатные товары	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Оценка качества		2
	3	Упаковка и маркировка		2
	4	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	<b>Практические занятия № 13</b>		<b>2</b>	
	1	Экспертиза качества стеклянных и керамических бытовых товаров, градации качества силикатных бытовых товаров, выявление дефектов, оценка качества по стандартам		
Тема 3.6 Идентификация силикатных товаров	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Идентификация ассортиментной и видовой принадлежности		2
	2	Качественная идентификация		2
	3	Количественная идентификация		2
	4	Информационная идентификация		2
	5	Фальсификация		2
Тема 3.7 Металлохозяйственные товары	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Оценка качества		2
	3	Упаковка и маркировка		2
	4	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	5	Особенности экспертизы		2
	<b>Практические занятия № 14</b>		<b>2</b>	
	1	Экспертиза качества металлохозяйственных товаров; диагностирование дефектов, требования действующих стандартов к качеству металлохозяйственных товаров.		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 3.8 Идентификация металлохозяйственных товаров	<b>Содержание</b> 1 Идентификация ассортиментной и видовой принадлежности 2 Качественная идентификация 3 Количественная идентификация 4 Информационная идентификация 5 Фальсификация	2	2
Тема 3.9 Строительные и мебельные товары	<b>Содержание</b> 1 Факторы, обеспечивающие качество 2 Оценка качества 3 Упаковка и маркировка 4 Виды дефектов; причины их возникновения 5 Особенности экспертизы <b>Практические занятия №№ 15,16</b> 1 Экспертиза качества мебели. 2 Составление экспертного заключения	2	2
Тема 3.10 Идентификация мебельных товаров	<b>Содержание</b> 1 Идентификация ассортиментной и видовой принадлежности 2 Качественная идентификация 3 Количественная идентификация 4 Информационная идентификация 5 Фальсификация	2	2
Тема 3.11 Электробытовые товары	<b>Содержание</b> 1 Факторы, обеспечивающие качество 2 Оценка качества 3 Упаковка и маркировка 4 Виды дефектов; причины их возникновения 5 Особенности экспертизы 5 Фальсификация	2	2
Тема 3.12 Канцелярские и школьно-письменные товары	<b>Содержание</b> 1 Факторы, обеспечивающие качество 2 Оценка качества 3 Упаковка и маркировка	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	4   Виды дефектов; причины их возникновения		2
Тема 3.13 Музыкальные товары	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1   Идентификация ассортимента		2
	2   Оценка качества музыкальных товаров		2
	3   Особенности экспертизы		2
Тема 3.14 Бытовые электронные товары	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1   Факторы, обеспечивающие качество		2
	2   Оценка качества		2
	3   Упаковка и маркировка		2
	4   Виды дефектов; причины их возникновения		2
	5   Особенности экспертизы		2
	<b>Практические занятия № 17</b>	<b>2</b>	
	1   Экспертиза качества маркировки и сопроводительной документации электронных бытовых товаров		
Тема 3.15 Игрушки	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1   Факторы, обеспечивающие качество		2
	2   Оценка качества		2
	3   Упаковка и маркировка		2
	4   Виды дефектов; причины их возникновения		2
	<b>Практические занятия № 18</b>	<b>2</b>	
	1   Экспертиза качества игрушек, диагностирование дефектов.		
Тема 3.16 Идентификация игрушек	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1   Идентификация ассортиментной и видовой принадлежности		2
	2   Качественная идентификация		2
	3   Количественная идентификация		2
	4   Информационная идентификация		2
	5   Фальсификация		2
Тема 3.17 Ювелирные товары и часы	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1   Факторы, обеспечивающие качество		2
	2   Оценка качества		2
	3   Упаковка и маркировка		2
	4   Виды дефектов; причины их возникновения		2
	<b>Практические занятия № 19</b>	<b>2</b>	
	1   Экспертиза качества ювелирных товаров, основные виды		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	дефектов		
Тема 3.18 Идентификация ювелирных товаров	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Идентификация ассортиментной и видовой принадлежности		2
	2 Качественная идентификация		2
	3 Количественная идентификация		2
	4 Информационная идентификация		2
	5 Фальсификация		2
Тема 3.19 Текстильные товары	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Факторы, обеспечивающие качество		2
	2 Оценка качества		2
	3 Упаковка и маркировка		2
	4 Виды дефектов; причины их возникновения		2
	<b>Практические занятия №№20,21</b>	<b>4</b>	
	1 Экспертиза качества текстильных товаров различными методами; требования действующих стандартов к качеству текстильных товаров, определение градации качества	2	
	2 Составление экспертного заключения.	2	
Тема 3.20 Идентификация текстильных товаров	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Идентификация ассортиментной и видовой принадлежности		2
	2 Качественная идентификация		2
	3 Количественная идентификация		2
	4 Информационная идентификация		2
	5 Фальсификация		2
Тема 3.21 Нетканые текстильные материалы, искусственный мех, ковры и ковровые изделия	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Факторы, обеспечивающие качество		2
	2 Оценка качества и особенности экспертизы		2
	3 Упаковка и маркировка		2
	4 дефекты и причины их возникновения		2
Тема 3.22. Швейные и трикотажные изделия	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1 Факторы, обеспечивающие качество		2
	2 Оценка качества		2
	3 Упаковка и маркировка		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	4	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	5	Особенности экспертизы		2
	<b>Практические занятия №№ 22-24</b>		<b>6</b>	
	1	Экспертиза качества швейных изделий; оценка качества швейных изделий по действующим стандартам. Расшифровка маркировки	2	
	2	Экспертиза качества трикотажных изделий; оценка качества трикотажных изделий по действующим стандартам. Расшифровка маркировки	2	
	3	Составление экспертного заключения.	2	
Тема 3.23 Обувные товары	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Оценка качества		2
	3	Упаковка и маркировка		2
	4	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	5	Особенности экспертизы		2
	<b>Практические занятия №№ 25-27</b>		<b>6</b>	
	1	Экспертиза качества кожаной обуви различными методами; оценка качества обуви по действующим стандартам; градации качества	2	
	2	Экспертиза качества резиновой и валяной обуви различными методами; оценка качества обуви по действующим стандартам, градации качества	2	
	3	Составление экспертного заключения.	2	
Тема 3.24 Идентификация обувных товаров	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Идентификация ассортиментной и видовой принадлежности		2
	2	Качественная идентификация		2
	3	Количественная идентификация		2
	4	Информационная идентификация		2
	5	Фальсификация		2
Тема 3.25 Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Оценка качества		2
	3	Упаковка и маркировка		2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	4	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	5	Особенности экспертизы		2
	Практические занятия №№ 28,29		4	
	1	Экспертиза качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, требования действующих стандартов к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, градации качества	2	
	2	Составление экспертного заключения.	2	
Тема 3.26 Идентификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров	Содержание		2	
	1	Идентификация ассортиментной и видовой принадлежности		2
	2	Качественная идентификация		2
	3	Количественная идентификация		2
	4	Информационная идентификация		2
	5	Фальсификация		2
Тема 3.27 Парфюмерно-косметические товары	Содержание		2	
	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Оценка качества		2
	3	Упаковка и маркировка		2
	4	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	5	Особенности экспертизы		2
	Практические занятия № 30		2	
	1	Экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров, градации качества, требования действующих стандартов к качеству		
Тема 3.28 Галантерейные товары	Содержание		2	
	1	Факторы, обеспечивающие качество		2
	2	Отличительные признаки ассортимента		2
	3	Оценка качества		2
	4	Упаковка и маркировка		2
	5	Виды дефектов; причины их возникновения		2
	6	Особенности экспертизы		2
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Расшифровать маркировку товаров бытовой химии и входящих в ее состав информационных знаков		56 3		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
по выбору обучающегося, и представить результат в форме отчета Составить опорный конспект по теме: Украшение керамических товаров Составить опорный конспект по теме: Фотоаппараты Составить опорный конспект по теме: Металлическая посуда для приготовления пищи Составить кроссворд по теме: строительные товары Провести экспертизу качества мебели (одного изделия: диван, стул, стол и др.) по выбору обучающегося, и представить результат в форме отчета Провести экспертизу качества Канцелярских и школьно-письменных товаров Составить кроссворд по теме Игрушки Составить сводную таблицу по теме: Драгоценные камни , Полудрагоценные камни Провести экспертизу качества швейного или трикотажного изделия (платье, свитер, костюм и др.) по выбору обучающегося, и представить результат в форме отчета Расшифровать маркировку швейных изделий и входящих в её состав информационных знаков по выбору обучающегося, и представить результат в форме отчета Провести экспертизу качества кожаной, резиновой, валяной обуви по выбору обучающегося, и представить результат в форме отчета Составить опорный конспект по теме: Идентификационные признаки натуральной кожи Провести экспертизу качества пушно-мехового или овчинно-шубного изделия (пальто, куртка, головной убор, воротник и др.) по выбору обучающегося, и представить результат в форме отчета	3 3 3 3 6 5 3 3 5 5 5 3 6		
Учебная практика		36	
Виды деятельности:  - Анализировать должностные инструкции руководителя предприятия, товароведа, заведующего складом. Делать выводы. - Изучать порядок работы и формировать ассортимент товаров на предприятии. - Расшифровывать маркировку продовольственных и непродовольственных товаров, на соответствие требованиям нормативных документов. - Оценивать качества транспортной тары по внешним признакам. - Оценивать качества потребительской упаковки товаров по внешним признакам.			
Производственная практика		72	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Виды деятельности:</b> - Проводить оценку качества продовольственных и непродовольственных товаров органолептическим методом, на соответствие требованиям нормативных документов. - Проводить оценку качества продовольственных и непродовольственных товаров инструментальным методом, на соответствие требованиям нормативных документов. - Определять и выявлять дефекты товаров. - Определять градации качества товаров: стандартные, нестандартные, брак, отходы. - Составлять заявки на производство экспертизы. - Отбирать пробы и выборки из товарных партий. - Оформлять акты отбора проб. - Проводить экспертизу качества продовольственных и непродовольственных товаров органолептическим методом. - Проводить экспертизу качества продовольственных и непродовольственных товаров инструментальным методом. - Составлять и оформлять экспертное заключение.			
<b>Всего</b>		<b>108</b>	
<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов):</b> 1. Товароведная экспертиза молочных товаров реализуемых в розничной торговой сети. 2. Сравнительная характеристика потребительских свойств черного и зеленого чая, реализуемого в розничной торговой сети. 3. Изучение ассортимента новых видов экзотических плодов, реализуемых в розничной торговой сети. 4. Оценка качества макаронных изделий, реализуемых в розничной торговой сети. 5. Экспертиза качества швейных товаров, реализуемых розничными торговыми предприятиями. 6. Анализ ассортимента и качества чая, реализуемого на предприятии. 7. Исследование ассортимента и качества рыбных консервов, поступающих в розничное торговое предприятие от разных поставщиков. 8. Сравнительная характеристика потребительских свойств печенья, реализуемого в торговом предприятии. 9. Экспертиза качества кожаной обуви реализуемой торговыми предприятиями города Тюмени. 10. Исследование качества шоколада, реализуемого в розничных торговых предприятиях, с целью выявления его фальсификации. 11. Экспертиза качества пушно-меховых изделий. 12. Исследование ассортимента и качества сыров, поступающих в розничные торговые предприятия от разных поставщиков. 13. Исследование ассортимента и качества шоколада, реализуемого в розничных торговых		<b>20</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>предприятиях.</p> <p>14. Оценка качества вареных колбас, реализуемых в торговом предприятии.</p> <p>15. Экспертная оценка качества шоколада поступающего в розничные торговые предприятия от различных поставщиков.</p> <p>16. Исследование качества молока реализуемого торговыми предприятиями г.Тюмени</p> <p>17. Оценка качества швейных изделий реализуемых торговыми предприятиями г.Тюмени</p> <p>18. Оценка качества чая реализуемого торговыми предприятиями г.Тюмени</p> <p>19. Анализ ассортимента и качества конфет, вырабатываемых предприятиями г. Тюмени</p> <p>20. Исследование ассортимента и качества куриных яиц, реализуемых в розничном торговом предприятии</p> <p>21. Исследование ассортимента и качества игрушек, поступающих в розничное торговое предприятие</p> <p>22. Сравнительная характеристика потребительских свойств телевизоров, реализуемых в розничном торговом предприятии</p> <p>23. Исследование ассортимента и качества парфюмерных товаров, поступающих в розничное торговое предприятие</p> <p>24. Исследование ассортимента и качества стиральных порошков, поступающих в розничное торговое предприятие</p> <p>25. Исследование ассортимента и качества металлической посуды, реализуемой в розничном торговом предприятии</p> <p>26. Исследование ассортимента и качества муки, реализуемой в розничном торговом предприятии</p> <p>27. Анализ ассортимента и качества натурального кофе реализуемого в розничном торговом предприятии</p> <p>28. Исследование ассортимента и качества мяса птицы, реализуемого в розничном торговом предприятии</p> <p>29. Роль товароведной экспертизы в оценке качества кожаной обуви.</p> <p>30. Роль товароведной экспертизы в оценке качества швейных товаров.</p> <p>31. Роль товароведной экспертизы в оценке качества пушно-меховых товаров</p> <p>32. Роль товароведной экспертизы в оценке качества мебели</p> <p>33. Ассортимент и экспертная оценка качества кожаной обуви реализуемой в (наименование предприятия)</p> <p>34. Ассортимент и экспертная оценка качества мебели, реализуемой в (наименование предприятия)</p> <p>35. Оценка качества колбасных изделий реализуемых в (наименование предприятия)</p> <p>36. Исследование ассортимента и качества фарфоровых изделий, реализуемых в (наименование предприятия)</p> <p>37. Исследование ассортимента и качества павловопосадских платков, реализуемых в</p>			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
(наименование предприятия) 38. Оценка качества сыров реализуемых в (наименование предприятия) 39. Оценка качества молока поступающего в (наименование предприятия) от различных поставщиков. 40. Оценка качества копченой рыбы реализуемой в (наименование предприятия) 41. Изучение ассортимента новых видов экзотических плодов реализуемых в (наименование предприятия). 42. Исследование ассортимента и качества колбасных изделий, поступающих в розничное торговое предприятие от разных поставщиков 43. Исследование ассортимента и качества рыбных консервов изделий, поступающих в розничное торговое предприятие от разных поставщиков 44. Исследование ассортимента и качества кисломолочных продуктов, реализуемых в (наименование предприятия) 45. Идентификация чая, реализуемого в (наименование предприятия) с целью выявления его фальсификации 46. Сравнительная характеристика потребительских свойств мучных кондитерских изделий, реализуемых в розничном торговом предприятии 47. Оценка качества макаронных изделий реализуемых в (наименование предприятия) 48. Оценка качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых предприятиями г. Тюмени			
<b>Всего</b>		<b>470</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>			

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий:  
товароведения и экспертизы продовольственных товаров;  
товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.

Оборудование рабочих мест лабораторий  
посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;  
доска;  
стенд;  
законодательные и нормативные документы;  
справочная литература;  
формы документов, обеспечивающие товародвижения.

Технические средства обучения:  
аудиовизуальные средства;  
компьютерные средства;  
видеофильмы;  
весы настольные электронные;  
контрольно-кассовая машина;  
кассовый POS – терминал;  
медицинские средства защиты;  
огнетушители;  
психрометр;  
респираторы (противопылевой, противогазовый, фильтрующий)  
термометр;  
экран проекционный.

Оборудование для проведения лабораторных работ:

Весы НЛ – 100;  
Весы ВТ – 150;  
Дистиллятор ДВ – 4А;  
Анализатор качества молока «Клевер – 1М»;  
Прибор для определения кислотности РН – метр;  
Овоскоп;  
Рефрактометр ИРФ – 45АБ2М;  
Сушильный шкаф;  
Термостат электрический ТЭ – 25М;  
Прибор для определения пористости хлеба УОП – 01;  
Баня водяная комбинированная БКЛ – М;  
Эксикатор 2-240;  
Микроскопы;  
Ареометр;  
Гигрометр психрометрический;  
Бутирометр для сливок;  
Бутирометр для молока;  
Ножи, разделочные доски;  
Лабораторная посуда;  
Химические реактивы.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основная литература**

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. Л. Калачев. – 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. – 478 с. – (Профессиональное образование). - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

### **Дополнительная литература**

2. Павлова Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров.[Электронный ресурс] : учеб. пособ. / Т. С. Павлова - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 221 с. - (СПО). - Режим доступа: <http://znanium.com>.

3. Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. – ежемес. – 2019. -№ 1-6.

4. Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. – ежемес. – 2020. -№ 1-6, 9-12.

5. Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал. – ежемес. – 2021. -№1.

### **Нормативные документы**

6. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1-ФЗ. «О защите прав потребителей» : (с изменениями от 02.06.1993 , 09.01.1996 , 17.12.1999 , 30.12.2001 , 22.08, 02.11, 21.12.2004., 27.07.2006, 11.11.2006 , 25.10.2007 , 23.07.2008г., 03.06.2009, 23.11.2009) № 2300-1-ФЗ] – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2010.- 32 с.

7. Постановление Правительства РФ «Правила продажи товаров по образцам» от 21.07. 1997 19.01.1998. № 918. -14с.

8. Постановление Правительства РФ «Правила продажи отдельных видов товаров» от. 19.01.1998. № 55. -12с.

9. Постановление Правительства РФ «Правила продажи товаров дистанционным способом» от. 27. 09. 2007. № 612. -11с.

10. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины определения. – М.: Госстандарт России, 1999.-16с.

11. ГОСТ Р 51304-99 Услуги розничной торговли. – М.: Госстандарт России, 1999.- 8с.

12. Условия и сроки хранения особоскорпортующихся продуктов./ СанПиН 42-123-4117-86. – М.: Информационно-издательский центр.

13. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 сентября 2001 г. - М.: Минздрав России, 2001. -36с.

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

Занятия проводятся в лабораториях техникума, оснащенных учебным, лабораторным, специализированным оборудованием, вычислительной техникой, необходимым комплектом программного обеспечения и информационно-образовательными ресурсами в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Производственная практика проводится на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и техникумом под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий. Консультации проводятся преподавателями по утвержденному графику.

## **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 лет.

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков;</li> <li>- определение видов, форм и средств информации о товарах;</li> <li>- применение правил маркировки товаров</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов практических работ: Раздел 1, Тема 1.3 – работа № 6 Тема 1.5 – работа №9,10 Раздел 3 – работы №№ 11-30 Наблюдение и оценка результатов лабораторных работ: Раздел 2 – работы №№ 1-23
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>- определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям;</li> <li>- отбор пробы и выборки из товарных партий;</li> <li>- проведение оценки качества различными методами (органолептически и инструментально);</li> <li>- определение градации качества;</li> <li>- оценивание качества тары и упаковки;</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов практических работ: Раздел 1 – работы №№ 1,3,4,5 Раздел 3 – работы №№ 11-30 Наблюдение и оценка результатов лабораторных работ: Раздел 2 – работы №№ 1-23
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- диагностирование дефектов товаров по внешним признакам;</li> <li>- определение причины возникновения дефектов;</li> <li>- применение способов устранения дефектов</li> </ul>	Наблюдение и оценка результатов практических работ: Раздел 1 – работа № 6 Раздел 3 – работы №№ 11-30 Наблюдение и оценка результатов лабораторных работ: Раздел 2 – работы №№ 1-23
РК 4. Осуществлять экспертную оценку потребительских свойств товаров по микробиологическим показателям	- определение микробиологических показателей потребительских товаров	Наблюдение и оценка результатов лабораторных работ: Раздел 2 – работы №№ 1-23

<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 профессии	Наблюдение (на практике, на практическом занятии и лабораторной работе) программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-применение и выбор методов и способов решения профессиональных задач в области организации и проведения экспертизы и оценки качества товаров; -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; -демонстрация эффективности качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение (на практике, на практическом занятии и лабораторной работе) программы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач возникающих в процессе проведения экспертизы и оценки качества товаров; -анализ и контроль стандартных и нестандартных ситуаций; -проявление ответственности за принятое решение	Наблюдение (на практике, на практическом занятии и лабораторной работе) программы
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников; -извлечение и анализ информации из различных источников; -применение найденной информации для решения профессиональных задач	Наблюдение (на практике, на практическом занятии и лабораторной работе) программы
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно - коммуникационных технологий	-использование информационно коммуникационных технологий в обеспечении проведения экспертизы товаров; -применение компьютерных навыков; -выбор и использование компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей	Наблюдение (на практике, на практическом занятии и лабораторной работе) программы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	Наблюдение (на практике, на практическом занятии и лабораторной работе) программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-самоанализ и корректирование результатов собственной работы; -проявление ответственности за работу членов команды, результат выполнения заданий	Наблюдение (на практике, на практическом занятии и лабораторной работе) программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; -планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	Наблюдение (на практике, на практическом занятии и лабораторной работе) программы

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>-анализ инновации в области организации проведения экспертизы и оценки качества товаров;</li> <li>-использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности</li> </ul>	Наблюдение (на практике, на практическом занятии и лабораторной работе) программы
--	---	---