

**Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»**

---

## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

2017 г.

Одобрена  
цикловой методической комиссией  
торгово-юридических дисциплин

Председатель: Григорьева Т.Н.

Протокол № 1 от 30.08.2017 г.

Авторы:

Григорьева Т.Н. – преподаватель  
товароведения продовольственных товаров;

Феофилактова Т.Н. – преподаватель  
товароведения непродовольственных товаров

Программа разработана  
на основе Федерального  
Государственного образовательного  
стандарта (ФГО СПО) по специальностям  
среднего специального образования  
укрупненной группы 38.0000 «Экономика  
и управление»  
специальность 38.02.05.«Товароведение  
и экспертиза качества потребительских  
товаров»

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_

А.А.Смирнова

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.05. **«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (базовой подготовки)**

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчик: Григорьева Т.Н. - преподаватель товароведения прод. товаров  
Феофилактова Т.Н. – преподаватель товароведения непродовольственных товаров

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	17
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	21

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «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 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Проведение экспертизы и оценки качества товаров» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
2. Организовывать и проводить оценку качества товаров
3. Проводить товароведную экспертизу
4. Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и услуг.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и проведении экспертизы и оценки качества товаров при наличии среднего (полного) общего образования.

### 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:**

- проведение ассортиментной, квалитетической и информационной идентификации товаров различных групп;
- оценки качества товаров;
- диагностирование дефектов;
- экспертизы качества товаров однородных групп, определённого класса;
- документального оформления результатов экспертиз и испытаний;
- участия в мероприятиях по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции;

#### **уметь:**

- выявлять и применять показатели идентификации;
- расшифровать маркировку товара и входящие в её состав информационные знаки;
- обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз;
- планировать ход экспертизы товаров;
- выбирать методы экспертизы;
- проводить оценку качества товаров различных групп;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;

- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- использовать органолептические и инструментальные методы оценки качества товаров;
- определять градации качества;
- выявлять фальсифицированные и контрафактные товары;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров;
- определять причины возникновения дефектов;
- использовать результаты различных видов экспертиз в товароведной деятельности;

**знать:**

- основные понятия, цели, задачи, объекты, субъекты, виды и подвиды товарных экспертиз; их назначение, требования к различным видам;
- основания для проведения, формы организации и порядок проведения экспертиз;
- виды и подвиды идентификации, показатели и методы идентификации;
- нематериальные свойства товаров;
- понятие товарного знака, фирменного коммерческого наименования;
- правила маркировки товаров;
- методики и средства испытания товаров;
- основные положения метрологического обеспечения испытаний продукции и товаров для целей подтверждения соответствия установленным требованиям;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- описание и значение показателей характеристик продукции и товаров;
- факторы, обеспечивающие качество;
- порядок оценки качества товаров;
- требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов; причины их возникновения;
- характеристики ассортиментной и информационной фальсификации;
- признаки фальсифицированных и контрафактных товаров; особенности товаров- суррогатов (имитаций);
- признаки фальсификации товаросопроводительных документов, сертификатов качества, безопасности, страны происхождения, товарных знаков;
- основные мероприятия по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 537 часов, включая:

    • обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 286 часов;

    • самостоятельной работы обучающегося – 179 часов;

    • лабораторные 52

производственной практики – 72 часов

## 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 1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров.
ПК 3.	Проводить товароведную экспертизу.
ПК 4.	Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и услуг.
ОК 1.	Понимать сущность и значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать свою 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная ,
			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 2.1-2.4	РАЗДЕЛ ПМ 1.Подготовка, организация и проведение оценки качества и экспертизы товаров.	537	358	286	20	179	20		72
	Производственная практика								
	<b>Всего:</b>	<b>537</b>		286	20		20		<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Подготовка, организация и проведение оценки качества и экспертизы товаров.		537	
МДК 02.01. Экспертиза и оценка качества товаров.		280	
<b>Тема 1.1</b> <b>Идентификация, признаки фальсифицированных и контрафактных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	26	1
	1. Идентификация - структура, средства Факторы, обеспечивающие качество.. Методы идентификации Преимущества и недостатки органолептических и измерительных методов идентификации. Экспертиза пдлинности товара в соответствии информации для потреби теля. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 " О безопасности пищевой продукции" Фальсификация товаров – виды, способы фальсификации. Методы фальсификации их обнаружения <b>Объекты и виды экспертизы. Квалификационные требования к экспертам и их аттестация Специальные требования к экспертам</b> <b>Методы товарной экспертизы</b> Товароведная экспертиза, понятие, задачи. Характеристика количественной экспертизы. Задачи эксперта.. Правила проведения количественной экспертизы при приёмке продовольственных товаров. Качественная экспертиза (экспертиза по качеству) Классификация качественной экспертизы.		
<b>Тема 1.2</b> <b>Идентификация, проведение экспертизы качества продуктов растительного происхождения</b>	<b>Практические занятия №1; №2; №3; №4; №5</b>	10	3
	3. Оценка качества плодов и овощей в соответствии стандарта. Определение градаций качества, Распознавание болезней, дефектов. Отбор проб и выборки из товарной партии. Оценивать качество тары, упаковки. Информация, маркировка.		
	<b>Лабораторная работа №1; №2; №3</b>	6	3
	Экспертиза качества фруктового сока		
	4 Идентификация овощных и фруктово-ягодных консервов. Оценка качества, определение градаций качества, расшифровать маркировку. Оценивать качество тары и упаковки. Диагностировать дефекты.		

		Отбор проб и выборки. Причины возникновения дефектов. Информация и маркировка. Фальсификация.		
5		Идентификация крупы, муки по ассортиментной принадлежности. Экспертиза качества по органолептическим показателям. Диагностирование дефектов. Документы подтверждающие качество при поступлении. Экспертиза качества крупы по содержанию доброкачественного ядра, определение сортности. Виды фальсификации.		3
		<b>Лабораторные работы №4; №5; №6</b>	6	3
		Экспертиза, оценка качества крупы, в соответствии стандарта, выбор номенклатуры показателей качества. Диагностирование дефектов.		
		<b>Лабораторные работы №7; №8; №9</b>		3
		Идентификация хлеба и хлебобулочных изделий, экспертиза качества хлеба по органолептическим и физико – химическим показателям. Определение пористости хлеба. Диагностирование дефектов. Факторы обеспечивающие качество. Информация, маркировка. Отбор проб.	6	2
		<b>Лабораторные работы №10; №11; №12</b>		
6		Оценка качества муки инструментальным методом. Определение клейковины в пшеничной муке. Градации качества по установлению сортности муки. Виды фальсификации	6	3
		<b>Практические занятия №6; №7; №8; №9; №10; №11</b>	12	
10		Идентификация шоколада, по ассортиментной принадлежности, экспертиза качества в соответствии стандарта. Методы отбора проб. Требования к упаковке и маркировке. Диагностирование дефектов. Причины их возникновения.		3
11		Идентификация конфет Ассортиментная экспертиза		
		Идентификация и экспертиза качества сахарного песка		3
		Идентификация и экспертиза качества мёда		3
		<b>Лабораторная работа №13; №14; №15</b>	6	3
		Идентификация чая, экспертиза качества, отбор проб, дефекты, Информация и маркировка		3
		<b>Практические занятия №12; №13</b>	4	
1		Идентификация виноградных вин. Подтверждение качества и безопасности в соответствии документов качества		2
2		Экспертиза качества кофе. Идентификация по ассортиментной принадлежности. Оценка качества в соответствии стандарта. Диагностирование дефектов. Требования к информации и упаковке.		
		<b>Лабораторная работа №16; №17; №18</b>	6	
12		. Экспертиза качества крахмала. Определение вида микрокопированием		

<p align="center"><b>Тема 1.3</b></p> <p><b>Идентификация и проведение экспертизы продуктов животного происхождения.</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	14	<p>Пищевые жиры; Молоко и молочные товары; Мясо и мясные товары; Рыба и рыбные товары; Яйцо пищевое куриное; Пищевые концентраты. Факторы, обеспечивающие качество. Идентификация, Значение ветеринарной экспертизы, документы подтверждающие качество продуктов животного происхождения. Требования к маркировке. Виды, формы и средства информации.</p>	6	3
	<b>Лабораторные работы №19;№20;№21</b>			3
		<p>Оценка качества молока, по органолептическим и инструментальным методам ( определение плотности и кислотности) в соответствии технического регламента и стандарта. Документы подтверждающие проведение экспертизы. Диагностирование дефектов. Отбор проб.</p>		3
	17	<p>Расшифровать маркировку разных видов молока, проверить требования к информации в соответствии Ф.3.»Технического регламента на молоко и молочную продукцию».</p> <p>Идентификация сметаны по ассортиментной принадлежности, экспертиза качества, документы подтверждающие качество.</p> <p>Оценка качества сметаны по органолептическим показателям качества в соответствии стандарта, диагностирование дефектов, расшифровать маркировку, уметь распознавать дефекты.</p>	10	3
		<p>Идентификация и экспертиза качества яиц пищевых куриных (яичных товаров)</p>		3
	<b>Практические занятия №14;№15;№16;№17;№18</b>			3
		<p>Экспертиза качества молочных консервов</p>		
		<p>Экспертиза качества кисломолочных товаров</p>		
		<p>Экспертиза качества коровьего масла</p>	6	3
	<b>Лабораторная работа №22;№23;№24</b>			
		<p>Идентификация и экспертиза качества яичных товаров. Определение качества яиц овоскопирование. Маркировка, диагностирование дефектов. Документы подтверждающие качество. Правила отбора проб. Фальсификация.</p>	12	2
	<b>Практические занятия №19;№20;№21;№22; №23;№24</b>			

	Идентификация, оценка качества, диагностирование дефектов мясных консервов, оценка качества в соответствии стандарта номенклатура показателей качества.. Правила отбора проб. Документы подтверждающие качество. Расшифровать маркировку, проверить требования к информации.		2
	Идентификация, оценка качества, диагностирование дефектов колбасных изделий Экспертиза качества колбас, оценка качества в соответствии стандарта. Диагностирование дефектов. Правила отбора проб колбасных изделий. Упаковка, маркировка. Проверить информацию в соответствии ГОСТа» Информация для потребителя».		2
	Идентификация мяса в соответствии стандартной разделки		1
	Идентификация тканей мяса микропированием определение вида мяса	4	
	<b>Лабораторная работа №25; №26</b>		
	Идентификация, экспертиза качества мяса по органолептическому методу оценки качества	6	3
	<b>Практическое занятие №25; №26; №27; №28; №29; №30</b>		
	Идентификация и оценка качества рыбных консервов		
	Идентификация и оценка качества мороженой рыбы		
	Идентификация и оценка качества рыбных пресервов		3
	Идентификация и оценка качества копчёной рыбы		2
	<b>Практические занятия №31; №32; №33</b>		
23	Идентификация пищевых жиров по ассортиментной принадлежности. Экспертиза качества- определение номенклатуры показателей. Диагностирование дефектов. Упаковка, маркировка. Требование к информации. Фальсификация.	2	2
	Идентификация майонеза по ассортиментной принадлежности. экспертиза качества- определение номенклатуры показателей. Диагностирование дефектов. Упаковка, маркировка. Требование к информации. Фальсификация.	2	2
	идентификация пищевых концентратов по ассортиментной принадлежности. экспертиза качества- определение номенклатуры показателей. Диагностирование дефектов. Упаковка, маркировка.	2	1

		Требование к информации. Фальсификация.		
<b>Тема 1.4</b> <b>Идентификация и проведение экспертизы товаров хозяйственного назначения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
	24	Идентификация, оценка качества, диагностирование дефектов. Виды, формы и средства информации о товарах. Факторы, обеспечивающие качество. Требование действующих стандартов к качеству товаров: 1. Пластмассы; 2.Бытовая химия; 3.Силикатные товары; 4.Металлохозяйственные; 5.Мебельные; 6. Электротовары.		2
	<b>Практические работы</b>		32	
	25	Идентификация товаров из пластмасс по виду применяемых синтетических смол и пластмасс, способом изготовления, отделки, назначению и наименованиям изделий, экспертиза, оценка качества в соответствии стандарта, выбор номенклатуры показателей качества. Требование к упаковке, информации и маркировке. Диагностирование дефектов. Фальсификация.		2
	26	Идентификация товаров бытовой химии. Экспертиза, оценка качества в соответствии стандарта. Диагностирование дефектов. Требование к маркировке. Виды фальсификации.		2
	27	Идентификация стеклянных и керамических изделий. Экспертиза, оценка качества в соответствии стандарта. Диагностирование дефектов. Требование к маркировке. Фальсификация.		2
	28	Идентификация натуральных образцов металлохозяйственных товаров. Экспертиза, оценка качества по стандартам. Диагностирование дефектов. Виды и средства информации. Маркировка. Отбор проб в соответствии стандарта.		3
	29	Идентификация электротоваров по ассортиментной принадлежности. Работа с документами подтверждающими качество. Требования к информации, маркировки. Экспертиза, документы подтверждающие качество.		3
<b>Тема 1.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	1

<b>Идентификация и проведение экспертизы товаров культурно-бытового назначения.</b>	30	Идентификация, оценка качества, диагностирование дефектов. Виды, формы и средства информации о товарах. Факторы, обеспечивающие качество. Требование действующих стандартов к качеству товаров: 1. Канцелярские и школьно-письменные товары; 2. Музыкальные товары; 3. Бытовые электронные товары; 4. Фото - товары; 5. Игрушки; 6. Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты; 7. Ювелирные товары и часы;		
	<b>Практические работы</b>		14	2
	31	Идентификация по ассортиментной принадлежности бумаги, картона, изделий из бумаги и картона, товаров для письма, черчения, рисования и средств оргтехники. Экспертиза, оценка качества, выборка из товарных партий, градации качества. Требования к информации и маркировке. Диагностирование дефектов.		2
	32	Экспертиза качества музыкальных товаров по органолептическим показателям.		2
	33	Идентификация ассортимента и параметров бытовой радиоэлектронной аппаратуры. Экспертиза оценка качества, требование к информации, маркировке.		2
	34	Идентификация по ассортиментной принадлежности фотоаппаратов, особенности конструкции фотоаппаратов. Виды и средства информации, маркировка. Эксплуатационные документы. Экспертиза качества. Дефекты.		3
	35	Идентификация оценка качества игрушек. Номенклатура показателей качества. Выявление отличительных признаков различных видов игрушек, определение возрастного и педагогического назначения. Экспертиза и документы, подтверждающие качество. Диагностирование дефектов.		3
	36	Экспертиза ювелирных изделий в соответствии документов качества. Клеймение и маркировка ювелирных товаров. Диагностирование дефектов.		3
<b>Тема 1.6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10		
<b>Идентификация и проведение экспертизы товаров текстильных и одёжно-обувных товаров.</b>	37	Идентификация, фальсификация, оценка качества, диагностирование дефектов. Виды, формы и средства информации о товарах. Факторы, обеспечивающие качество. Требование действующих стандартов к качеству товаров: 1. Текстильные товары; 2. Нетканые материалы и искусственный мех; 3. Ковры и ковровые изделия;		2

	<p>4. Швейные и трикотажные товары;</p> <p>5. Обувные товары;</p> <p>6. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары;</p> <p>7. Парфюмерно-косметические товары.</p>		3
<b>Лабораторные работы</b>		70	
38	Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи (нитей, её особенностям (линейной плотности, степени и характеру крутки, отделки и пр.), переплетению, отделке (основной и специальной), поверхностной плотности и другим показателям.		
39	Экспертиза, оценка качества по стандарту тканей. Документы подтверждающие качество, диагностирование дефектов.		
<b>Практические работы</b>			
40	Идентификация по ассортиментной принадлежности швейных и трикотажных товаров, возрастному назначению, применению видов исходных материалов, способом изготовления (для трикотажных товаров) по форме, силуэту, покрою, отделке. Размерам и другим признакам. Экспертиза качества швейных и трикотажных товаров. Выборка в соответствии стандарта. Диагностирование дефектов.		
41	Идентификация кожаной, резино-полимерной обуви по видам, половозрастному назначению применяемым материалом (верха, низа), модельно-конструктивным, размерным и другим признакам. Экспертиза качества различных групп. Методы отбора выборок. Документы, подтверждающие качество. Маркировка. Диагностирование дефектов.		
42	Идентификация парфюмерно-косметических товаров по ассортиментной принадлежности. Экспертиза качества по органолептическим показателям. Требования к информации и маркировке. Документы подтверждающие качество. Диагностирование дефектов.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>		142	
<p>1. Изучение правовой базы товароведения.</p> <p>2. Составление технологических карт ассортимента товаров, маркировке, информации.</p> <p>3 Информационные листы по хранению потребительских товаров</p> <p>4. Составление схемы по соблюдению сроков хранения</p> <p>5. Составление опорных конспектов.</p> <p>6. Знакомство с практическими ситуациями «Потребитель – Продавец».</p> <p>7. Изучение изменений и дополнений технических регламентов, стандартов.</p> <p>8. Составление таблиц характеризующих идентификацию по ассортиментной принадлежности.</p> <p>9. Подборка материала по маркировке товаров.</p>			

<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Самостоятельное изучение построения схемы технологической карты.</li> <li>2. Доклады, рефераты, составление информационных листов.</li> <li>3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).</li> <li>4. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям, с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ и практических работ, отчётов и подготовка к их защите.</li> <li>5. Самостоятельное изучение построения схемы технологической карты.</li> <li>6. Подборка материала «контрольная закупка» по темам.</li> </ol>		
<p><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Идентификация пищевых жиров по ассортиментной принадлежности. Номенклатура показателей качества.</li> <li>2. Формирование ассортимента кондитерских товаров, оценка качества.</li> <li>3. Формирование ассортимента сыров, оценка качества.</li> <li>4. Значение товарных потерь для магазина.</li> <li>5. Идентификация и способы выявления фальсификации колбасных изделий.</li> <li>6. Влияние сырья (состав) на качество товаров однородной группы или подгруппы. Сравнительная характеристика этой группы по потребительским свойствам.</li> <li>7. Влияние технологий производства на формирование ассортимента и качества товаров однородной группы или подгруппы.</li> <li>8. Влияние конструкции на ассортиментную характеристику и качество товаров.</li> <li>9. Сравнительный анализ функционального и социального назначения товаров.</li> <li>10. Сравнительная оценка надежности товаров.</li> <li>11. Сравнительная оценка эстетических свойств товаров.</li> <li>12. Сравнительная оценка эргономических свойств товаров.</li> <li>13. Влияние моды на формирование потребительских предпочтений непродовольственных товаров.</li> <li>14. Оценка соответствия маркировки товаров отечественного и/или импортного производства требованиям стандартов (на примере любой группы или подгруппы).</li> <li>15. Режимы и способы хранения непродовольственных товаров на предприятиях торговли и пути их совершенствования и оптимизации.</li> <li>16. Влияние условий хранения на сохраняемость товаров.</li> <li>17. Формирование ассортимента (на примере товарной группы, на примере предприятия торговли).</li> <li>18. Идентификация и фальсификация на примере товарной однородной группы.</li> <li>19. Формирование ассортимента, качество и конкурентоспособность (на примере товарной группы или подгруппы) на потребительском рынке.</li> <li>20. Режимы и способы хранения непродовольственных товаров на предприятиях торговли и пути их</li> </ol>		

<p>совершенствования и оптимизации.</p> <p>21. Совершенствование технологических приемов производства непродовольственных товаров с целью повышения их качества и конкурентоспособности.</p> <p>22. Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей непродовольственных товаров, пути их совершенствования.</p> <p>23. Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей непродовольственных товаров (например, широты и полноты ассортимента, или эстетических и др. свойств), возможности их улучшения.</p> <p>24. Анализ (экспертиза) экологичности и (или) безопасности отдельных групп или видов непродовольственных товаров, возможности их улучшения.</p> <p>25. Маркировка товаров (отдельных групп или видов), ее значимость и пути их улучшения.</p> <p>26. Упаковка товаров (отдельных групп или видов) и пути ее улучшения.</p> <p>27. Хранение непродовольственных товаров (отдельных групп или видов) и пути его улучшения.</p> <p>28. Информация о товаре, целесообразность и возможность ее эффективности использования в коммерческой деятельности.</p> <p>29. Потребительская экспертиза товаров и возможности ее использования в коммерческой деятельности.</p> <p>30. Конкурентоспособность товаров, ее значимость и методы ее формирования.</p> <p>31. Товарная политика предприятия и методы ее формирования.</p> <p><b>Обязательная учебная нагрузка на курсовую работу</b></p> <p><b>Самостоятельная работа по курсовой работе</b></p>	<p>20</p> <p>20</p>	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю )</b></p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с нормативной документацией, устанавливающей требования к качеству потребительских товаров;</li> <li>- формирование ассортимента потребительских товаров, с учётом покупательского спроса и финансово-хозяйственной деятельности предприятия;</li> <li>- оформление витрин по признакам классификации потребительских товаров;</li> <li>- оценка качества потребительских товаров в соответствии стандартов;</li> <li>- консультации товара;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения товаров ;</li> <li>- распознавание дефектов, списание товарных потерь.</li> </ul>	<p>72</p>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>537</b></p>	

## **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 учебной лаборатории «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров»,

- комплект учебно-методической документации;
- электронные видеоматериалы, комплект бланков технологической документации;
- технические средства обучения: компьютер, проектор, экран

Лаборатория «Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров»

- комплект учебно-методической документации;
- электронные видеоматериалы;
- комплект бланков учебно-методической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения: компьютер, проектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Вилкова С.А. «Экспертиза потребительских товаров», М.:ИТК «Дашков и К», 2012.
2. Дзахмишева И.М. «Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров». Под ред., М.:ИТК «Дашков и К», 2012.
3. Дзахмишева И.Ш. и др. «Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров», М.:ИТК «Дашков и К», 2011.
4. Елисеев М.Н., Позняковский В.М. «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров», М.:ИЦ «Академия», 2011.
5. Коснырева Л.М. и др. «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов», М.:ИЦ «Академия», 2012.
6. Неверова А.Н. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров. Под ред. М.:ИЦ «Академия», 2012.
7. Неверова А.Н. «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами». Под ред. М.:ИЦ «Академия, 2012.
8. Чепурной И.П. «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров», М.:ИТК «Дашков и К», 2011.
9. Чепурной И.П. «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров», М.:ИТК «Дашков и К», 2011.
10. Ходыкин А.П. «Товароведение непродовольственных товаров», М.:ИТК «Дашков и К», 2012.

11. Хлебников В.И., и др. «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов», М.:ИЦ «Академия», 2012.
12. Яковенко Н.В. «Товароведение непродовольственных товаров», М.:ИЦ «Академия», 2012.
13. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров. Под ред. Неверова А.Н. М.:ИЦ «Академия», 2011.
14. Правила торговли. Сост. Сафонов М.Н. М.: Инфра – М., 2013.
15. Стандарты на потребительские товары.

#### **Дополнительные источники:**

Журналы: Спрос, пищевая промышленность, хлебопекарная, вкус и аромат, кожевенно-обувная, витрина;

1. Федеральный Закон «О техническом регулировании», М.:Омега-Л, 2013
2. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» в ред.2014 года. Г. Москва, издательство «Омега-Л», 2012г.

#### **Интернет ресурсы:**

[www.tovarovedenie.org/articles.php](http://www.tovarovedenie.org/articles.php)

[grandars.ru](http://grandars.ru) > Товароведение

[works.tarefer.ru](http://works.tarefer.ru) > [83/100002/index.html](http://83/100002/index.html) - Разные непродовольственные Молоко и молочные товары

[znaytovar.ru](http://znaytovar.ru) - экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров.

[grandars.ru](http://grandars.ru) > ...[tovarovedenie...prodovolstvennyh...](http://tovarovedenie...prodovolstvennyh...) - товароведение

[revolution.allbest.ru](http://revolution.allbest.ru) > Реклама > [00047578\\_0.html](http://00047578_0.html) - Товароведение

продовольственных товаров

"Znaytovar.ru" - о товароведении

[znaytovar.ru](http://znaytovar.ru) – экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров

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

Перед изучением модуля обучающиеся изучают следующие дисциплины «Теоретические основы товароведения», «Основы коммерческой деятельности», «Статистика», «Документационное обеспечение управление», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация».

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

##### Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

##### Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования

Обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"><li>- демонстрация интереса к будущей специальности товароведа;</li><li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li><li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии:</li><li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li><li>- наличие положительных отзывов по итогам практики;</li><li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li></ul>	Защита рефератов
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"><li>- применение выбор и методов и способов решения по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары;</li><li>- демонстрация эффективности и качества выполнения задач, стоящих перед товароведом.</li></ul>	Защита практических занятий
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"><li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары.</li></ul>	Защита практических занятий
Осуществлять поиск и использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"><li>- эффективный поиск необходимой информации;</li><li>- использование различных источников, включая электронные для изучения конъюнктуры рынка, выявлению</li></ul>	Защита презентаций

	и формированию спроса на товары.	
Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;</li> <li>- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ (презентация, реферат и пр.).</li> </ul>	Устный опрос
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;</li> <li>- выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе;</li> <li>- участие в планировании и организации групповой работы.</li> </ul>	Защита практических занятий
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</li> </ul>	Тестирование
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</li> </ul>	Защита презентаций
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов изготовления деталей машин.</li> </ul>	Устный опрос
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение порученных профессиональных задач при исполнении воинской обязанности.</li> </ul>	Защита практических занятий

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, учебной практики, а также при выполнении обучающих индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Идентификация предложенных образцов товаров на соответствие ассортиментной принадлежности.	Защита лабораторных работ
Организовывать и проводить оценку качества товаров.	Организация исследования качественных показателей товара по стандартам .	Защита лабораторных работ
Проводить товароведную экспертизу.	Проведение оценки качества органолептическими и лабораторными методами	Зачет по экспертизе
Документально оформлять результаты различных видов экспертиз.	Оформление документов, экспертиз и испытаний товаров и продукции.	Комплексный экзамен по профессиональному модулю. Защита курсовой работы.

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.