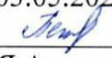
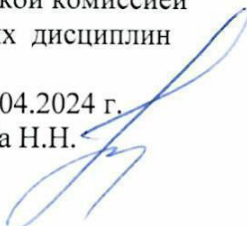




Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров


РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.
Председатель МС 
Петропавловская Я.А.
Одобрена
цикловой методической комиссией
торгово-юридических дисциплин

Протокол № 9 от 25.04.2024 г.
Председатель: Журба Н.Н. 

Автор: Григорьева Т.Н. – преподаватель
товароведения продовольственных
товаров; 
Феофилактова Т.Н. – преподаватель
товароведения непродовольственных
товаров 

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147 /п

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

Зам. директора 

А.А.Смирнова

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 года № 835

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

Разработчики:

ГригорьеваТ.Н.- преподаватель товароведения продовольственных товаров
ФеофилактоваТ.Н.-преподаватель товароведения непродовольственных товаров

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая 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. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

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

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

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

иметь практический опыт:

- 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 неё 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 – 597 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 489 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 324 часов;

практические занятия и лабораторные -130 часа (52)

самостоятельной работы обучающегося – 165 часа;

производственной практики – 108 часов

курсовая работа – 20 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.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.
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.

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.	597	324	130 (52)	20	165				108
	Производственная практика									
	Всего:	597		130 (52)	20	165				108

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.		597	
МДК 02.01. Экспертиза и оценка качества товаров.		324	
Тема 1.1 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	30	
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Идентификация - структура, средства факторы, обеспечивающие качество.. 2 Методы идентификации Преимущества и недостатки органолептических и измерительных методов идентификации. 3 Фальсификация товаров – виды, способы фальсификации. Методы фальсификации их обнаружения 4 Ассортиментная фальсификация – виды и разновидности 5 Качественная фальсификация – способы качественной фальсификации 6 Количественная фальсификация – поддельные или неточные средства измерений 7 Товарная экспертиза – классификация. Методологические основы товарной экспертизы 8 Методы товарной экспертизы Классификация методов их характеристика 9 Товароведная экспертиза, понятие, задачи. Характеристика количественной экспертизы по однородным группам товаров в соответствии НД 10 Документальная, комплексная, ассортиментная товароведная экспертиза 11 Качественная экспертиза (экспертиза по качеству) Классификация качественной экспертизы на примере плодов и овощей. 12 Санитарно-гигиеническая экспертиза .Ветеринарно-санитарная экспертиза. 13 Экспертиза пдлинности товара в соответствии информации для потреби теля. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 " О безопасности пищевой продукции" 14 Экспертиза качества новых товаров. Этапы экспертизы 15 Экомаркировка - значение., способы нанесения знака и экомаркировки на товары. 		2

Тема 1.2 Идентификация, проведение экспертизы качества пищевых продуктов	Содержание учебного материала		18	
	1	Идентификационные признаки плодов по ассортиментной принадлежности. Градации качества в соответствии НД. Потребительские свойства.	4	
	2	Идентификационные признаки овощей по ассортиментной принадлежности. Градации качества в соответствии НД .Потребительские свойства.		
	Практические занятия.№1;№2№3;№4;№5		10	3
	1	Идентификация овощей, оценка качества. Ассортиментная и документальная экспертиза.		
	2.	Диагностирование дефектов и болезней овощей. Контроль качества в магазине Подготовка к продаже. Составление заключения		
	3.	Идентификация плодов, оценка качества.Ассортиментная и документальная экспертиза	4	3
	4.	1. Яблоки 2. Бананы Диагностирование дефектов и болезней плодов. Контроль качества в магазине		
	5.	Идентификация плодово-ягодных консервов. Экспертиза качества. Диагностика дефектов.		
	Лабораторная работа №1;№2		4	
	1	Идентификация овощных консервов: зелёный горошек разных изготовителей . Экспертиза, оценка качества в соответствии стандарта. Диагностирование дефектов. Отбор проб. выявление фальсификации Составление акта экспертизы и заключения	2	
	2	Идентификация и оценка качества сока,, разных изготовителей, выявление фальсификации. ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию. Из фруктов и овощей.	2	
	Зерномучные товары		14	
	Содержание учебного материала			
	1	Идентификационные признаки макаронных изделий, показатели качества	2	
	Лабораторные работы №3			
	1.	Экспертиза, оценка качества крупы, в соответствии стандарта, выбор номенклатуры показателей качества. Диагностирование дефектов.	2	3
	Лабораторные работы №4;№5;№6			
		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	3
	Лабораторные работы №7;№8			
	6	Оценка качества муки органолептическим методом. Определение клейковины в пшеничной муке. Градации качества по установлению сортности муки .Виды фальсификации Составление акта экспертизы и заключения	4	3
Содержание учебного материала		24		
1	Показатели идентификации молочных товаров по группам	6		
2.	Сырный плавленый продукт потребительские свойства. Идентификационные признаки.			

	Условия и сроки хранения.		
3	Идентификация молочных консервов по ассортиментной принадлежности. Упаковка, маркировка, хранение, кисломолочных продуктов. (
	Лабораторная работа №9; №10	4	
1	Экспертиза качества питьевого молока. Диагностика дефектов. Составление акта экспертизы и заключения		3
	Практические занятия №6; №7; №8; №9; №10; №11; №12	14	
1 -2	Идентификация сыров по ассортиментной принадлежности. Сравнительная оценка потребительских свойств сыра разных изготовителей		3
3	Оценка качества сыра и сырного продукта		
4	Качественная экспертиза молочных консервов в соответствии Гост. Диагностика дефектов Составление акта экспертизы и заключения		
5-6	Экспертиза кисломолочных продуктов по органолептическому методу оценки качества Составление акта экспертизы и заключения		
7	Коровье масло – проведение качественной и ассортиментной экспертизы качества Составление акта экспертизы и заключения		
	Идентификация и проведение экспертизы кондитерских изделий		
	Содержание учебного материала	18	
1	Показатели идентификации кондитерских изделий по ассортиментной принадлежности	14	
2	Идентификация фруктово-ягодных кондитерских изделий		
3	Идентификация мёда по ассортиментной принадлежности Методы фальсификации. Потребительские свойства. Искусственный мёд		
4	Идентификация конфет определение начинки. Ассортиментная экспертиза.		
5	Идентификация карамели Ассортиментная экспертиза по ассортиментной принадлежности, способы фальсификации		
6	Идентификация мармелада и пастилы по ассортиментной принадлежности, способы фальсификации		
7	Идентификация по ассортиментной принадлежности сахара - песка	4	
	Практическое занятие №13; №14		
1	Идентификация кондитерских изделий шоколада, печенья.. Экспертиза, оценка качества в соответствии стандарта. Диагностирование дефектов. Методы отбора проб. Требования к упаковке и маркировке. Диагностирование дефектов. Причины их возникновения.		3
2	Экспертиза качества сахарного песка разных изготовителей		
	Лабораторная работа №11; №12		
1	Идентификация натуральных куриных пищевых яиц разных поставщиков. Экспертиза качества по органолептическому методу оценки качества. Составление акта экспертизы, заключение. Проверка качества пищевых яиц на овоскопе. Сделать заключение о качестве в соответствии стандарта	4	3

Идентификация и проведение экспертизы м'ясных товаров.		12	
Содержание учебного материала			
1	Идентификация варёных колбасных изделий по ассортиментной принадлежности, Требования Гост и Ту. Сравнительная характеристика рецептуры.	8	
2	Идентификация полукопчёных колбасных изделий по ассортиментной принадлежности, Требования Гост и Ту. Способы фальсификации.		
3	Идентификация копчёных колбасных изделий по ассортиментной принадлежности, Требования Гост и Ту.		3
4	Идентификация мясных копчёностей по ассортиментной принадлежности, Требования Гост и Ту.		
Практические занятия №15;№16		4	
1	Идентификация, оценка качества, диагностирование дефектов мясных консервов. Гост		
Содержание учебного материала			
1	Идентификация рыбных пресервов. Диагностирование дефектов. Способы выявления фальсификации	16	
2	Идентификация копчёной рыбы.. Диагностирование дефектов. Способы выявления фальсификации		
3	Идентификация живой рыбы.. Диагностирование дефектов Условия хранения.		
4	Идентификация икорных товаров. Диагностирование дефектов. Способы выявления фальсификации		3
5	Идентификация солёной рыбы. Диагностирование дефектов. Способы выявления фальсификации		
6	Идентификационные признаки промысловых семейств рыб		
Практические занятия №17;№18		4	
1	Экспертиза качества рыбных консервов по органолептическому методу оценки качества		
	Составление акта экспертизы и заключения о качестве		
Идентификация и проведение экспертизы вкусовых товаров			
Содержание учебного материала		10	
1	Идентификационные признаки пряностей и приправ по ассортиментной принадлежности	8	
2	Идентификация кофе разных видов , ассортиментная принадлежность. Хранение. Дефекты		
3	Идентификационные признаки виноградных вин маркировки. Документальная экспертиза при приёмке алкогольной продукции. Система ЕГАИС		3
4	Идентификационные признаки безалкогольной продукции. Документы подтверждающие качество и безопасность .		
Лабораторная работа №13			
1	Идентификация чая, экспертиза качества, отбор проб, дефекты, Информация и маркировка	2	
Идентификация и проведение экспертизы пищевых жиров			
1	Идентификационные признаки пищевых жиров по ассортиментной принадлежности,	2	3

		отличительные особенности пищевых жиров разных видов. Способы выявления фальсификации.	2	3	
		Практическое занятие №19			
1		Идентификационные признаки пищевых концентратов по ассортиментной принадлежности, отличительные особенности пищевых концентратов разных видов. Способы выявления фальсификации.			
Содержание учебного материала			38		
Тема 1.4 Идентификация и проведение экспертизы товаров хозяйственного назначения.	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.	22		
	Лабораторно -практические				
	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.			
	26	Экспертиза, оценка качества в соответствии стандарта моющих средств. Диагностирование дефектов. Требование к маркировке. Виды фальсификации.			
	27	Идентификация стеклянных и керамических изделий. Экспертиза, оценка качества в соответствии стандарта. Диагностирование дефектов. Требование к маркировке. Фальсификация.			
	28	Идентификация натуральных образцов металлохозяйственных товаров. Экспертиза, оценка качества по стандартам. Диагностирование дефектов. Виды и средства информации. Маркировка. Отбор проб в соответствии стандарта.			
	29	Идентификация мебельных товаров по ассортиментной принадлежности. Работа с документами подтверждающими качество. Требования к информации, маркировке. Экспертиза, документы подтверждающие качество.			
	Тема 1.5			10	
Содержание учебного материала					

Идентификация и проведение экспертизы товаров культурно-бытового назначения.	30	Идентификация, оценка качества, диагностирование дефектов. Виды, формы и средства информации о товарах. Факторы, обеспечивающие качество. Требование действующих стандартов к качеству товаров: 1. Музыкальные товары; 2. Игрушки; 3. Ювелирные товары	
	Лабораторно -практические работы		4
	1	Экспертиза качества музыкальных товаров по органолептическим показателям.	
	2	Экспертиза ювелирных изделий в соответствии документов качества. Клеймение и маркировка ювелирных товаров. Диагностирование дефектов.	
Тема 1.6 Идентификация и проведение экспертизы товаров текстильных и одёжно-обувных товаров.	Содержание учебного материала		40
	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. Швейные и трикотажные товары; 3. Обувные товары; 4. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары; 5. Парфюмерно-косметические товары.	
	Лабораторно-практические		38
	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.	
	Практические работы		
40	Идентификация по ассортиментной принадлежности швейных и трикотажных товаров, возрастному назначению, применению видов исходных материалов, способом изготовления (для трикотажных товаров) по форме, силуэту, крою, отделке. Размерам и другим признакам. Экспертиза качества швейных и трикотажных товаров. Выборка в соответствии стандарта. Диагностирование дефектов.		
41	Идентификация кожаной, резино-полимерной обуви, пушно-меховых товаров 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.	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			165
<ol style="list-style-type: none"> 1.Изучение правовой базы товароведения. 2.Составление технологических карт ассортимента товаров, маркировке, информации. 3 Информационные листы по хранению потребительских товаров 4.Составление схемы по соблюдению сроков хранения 5.Составление опорных конспектов. 6. Знакомство с практическими ситуациями «Потребитель – Продавец». 7. Изучение изменений и дополнений технических регламентов, стандартов. 8.Составление таблиц характеризующих идентификацию по ассортиментной принадлежности. 9.Подборка материала по маркировке товаров. 			
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Самостоятельное изучение построения схемы технологической карты. 2. Доклады, рефераты, составление информационных листов. 3.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). 4.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям, с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ и практических работ, отчётов и подготовка к их защите. 5. Самостоятельное изучение построения схемы технологической карты. 6. Подборка материала «контрольная закупка» по темам. 			

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

1. Идентификация пищевых жиров по ассортиментной принадлежности. Номенклатура показателей качества.
2. Экспертиза качества кондитерских товаров, оценка качества.
3. Экспертиза качества сыров, оценка качества.
4. Идентификация и способы выявления фальсификации молочных консервов
5. Идентификация и способы выявления фальсификации колбасных изделий.
6. Влияние сырья (состав) на качество товаров однородной группы или подгруппы. Сравнительная характеристика этой группы по потребительским свойствам.
7. Влияние технологий производства на формирование ассортимента и качества товаров однородной группы или подгруппы.
8. Идентификация и экспертиза качества сахарного песка
9. Сравнительный анализ качества мясных консервов разных производителей
10. Сравнительная оценка качества пищевых концентратов
11. Сравнительная оценка качества рыбных пресервов
12. Сравнительная оценка тропических плодов
13. Фальсифицированная и контрафактная алкогольная продукция
14. Оценка соответствия маркировки товаров отечественного и/или импортного производства требованиям стандартов (на примере любой группы или подгруппы).
15. Режимы и способы хранения продовольственных товаров на предприятиях торговли и пути их совершенствования и оптимизации.
16. Влияние условий хранения на сохраняемость товаров.
17. Формирование ассортимента (на примере товарной группы, на примере предприятия торговли).
18. Идентификация и фальсификация на примере товарной однородной группы.
19. Формирование ассортимента, качество и конкурентоспособность (на примере товарной группы или подгруппы) на потребительском рынке.
20. Режимы и способы хранения продовольственных товаров на предприятиях торговли и пути их совершенствования и оптимизации.
21. Совершенствование технологических приемов производства непродовольственных товаров с целью повышения их качества и конкурентоспособности.
22. Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей непродовольственных товаров, пути их совершенствования.
23. Анализ (экспертиза) отдельных ассортиментных или качественных показателей продовольственных товаров (например, широты и полноты ассортимента, или эстетических и др. свойств), возможности их улучшения.
24. Анализ (экспертиза) экологичности и (или) безопасности отдельных групп или видов непродовольственных товаров, возможности их улучшения.
25. Маркировка товаров (отдельных групп или видов), ее значимость и пути их улучшения.
26. Упаковка товаров (отдельных групп или видов) и пути ее улучшения.
27. Хранение продовольственных товаров (отдельных групп или видов) и пути его улучшения.

<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 контроля качества за потребительскими товарами</p> <p>32. Формирование ассортимента (на примере товарной группы, на примере предприятия торговли).</p> <p>33. Идентификация и фальсификация на примере товарной однородной группы.</p> <p>34. Формирование ассортимента, качество и конкурентоспособность (на примере товарной группы или подгруппы) на потребительском рынке.</p> <p>35. Экспертиза качества и конкурентоспособность непродовольственных товаров (на примере товарной группы, на примере предприятия торговли).</p> <p>36. Экспертиза качества непродовольственных товаров (на примере товарной группы, подгруппы)</p> <p>37. Экспертиза качества и конкурентоспособность мебельных товаров</p> <p>38. Экспертиза качества изделий из пластических масс</p> <p>39. Идентификация и фальсификация косметических средств по уходу за кожей</p> <p>40. Экспертиза качества и конкурентоспособность столовой керамической посуды</p> <p>41. Экспертиза качества и конкурентоспособность стеклянных товаров</p> <p>42. Идентификация и фальсификация верхних трикотажных товаров</p> <p>43. Экспертиза качества и конкурентоспособность детских обувных товаров</p> <p>44. Товароведные характеристики и оценка качества стальной металлической посуды</p> <p>45. Товароведные характеристики и экспертиза качества клеящих товаров</p> <p>46. Товароведные характеристики и экспертиза качества ассортимента игрушек</p> <p>47. Экспертиза качества и конкурентоспособность чистящих средств</p> <p>48. Экспертиза качества и конкурентоспособность посуды</p> <p>49. Экспертиза качества и конкурентоспособность средств по уходу за полостью рта</p> <p>50. Товароведные характеристики и экспертиза качества кожаной галантереи</p> <p>51. Экспертиза качества строительных товаров</p> <p>52. Экспертиза качества школьно-письменных товаров</p> <p>53. Экспертиза качества моющих средств</p>		
Обязательная учебная нагрузка на курсовую работу	20	
Самостоятельная работа по курсовой работе	10	

<p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю)</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с нормативной документацией, устанавливающей требования к качеству потребительских товаров; - формирование ассортимента потребительских товаров, с учётом покупательского спроса и финансово-хозяйственной деятельности предприятия; - оформление витрин по признакам классификации потребительских товаров; - оценка качества потребительских товаров в соответствии стандартов; - консультации товара; - соблюдение условий и сроков хранения товаров ; - распознавание дефектов, списание товарных потерь. 	108	
Всего	597	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории кабинета «Товароведения и экспертизы потребительских товаров».

Оборудование учебной лаборатории «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров» Паспорт лаборатории Утв. Приказом ОГБПОУ «КТЭК» от 29.08.2017 №192/П

Кабинет включает:

- комплект учебно-методической документации;
 - электронные видеоматериалы, комплект бланков технологической документации;
 - технические средства обучения: компьютер, проектор, экран
- Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы качества. М.: Норма, 2019. 365с. Часть 1
2. Николаева М.А. Товарная экспертиза. М.: Норма, 2019. 191с. Часть 2
3. Нилова Л.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. М.: Инфра -М, 2020. 447с
4. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация. - М.: Академия, 2021. – 127 с.
5. Магер В.Е. Управление качеством. М.: Инфра -М, 2020. 175 с
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 332с

Дополнительные источники:

1. ФЗ О защите прав потребителей от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 04. 2020)
2. Закон РФ О техническом регулировании, 2002.
3. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза качества хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие /С.А. Вилкова - М.: Дашков и К, 2020. – 498с.
4. Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2019- 760 с.
5. Стандарты
6. Технические регламенты действующие.

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 1раза 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"> - демонстрация интереса к будущей специальности товароведа; - демонстрация интереса к будущей профессии; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии: - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	Защита рефератов
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - применение выбор и методов и способов решения по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары; - демонстрация эффективности и качества выполнения задач, стоящих перед товароведом. 	Защита практических занятий
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары. 	Защита практических занятий
Осуществлять поиск и использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального личного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные для изучения конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары. 	Защита презентаций
Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> - решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ (презентация, реферат и пр.). 	Устный опрос
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; 	Защита практических занятий

	- участие в планировании и организации групповой работы.	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Тестирование
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Защита презентаций
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов изготовления деталей машин.	Устный опрос
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- выполнение порученных профессиональных задач при исполнении воинской обязанности.	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
Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	Проведение оценки качества органолептическими и лабораторными методами	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.

