

Министерство образования и науки Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Балахнинский технический техникум»

Приложение 2.35  
к ОП БТТ по специальности  
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
профессионального модуля

**ПМ 02 «Организация и проведение экспертизы и оценка качества  
товаров»**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

г. Балахна  
2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 02 «Организация и проведение экспертизы и оценка качества товаров»** составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 28 июля 2014 г. N 835 (далее – ФГОС СПО) с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 г. и с учетом примерной основной образовательной программы разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий **38.00.00 Экономика и управление**.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Балахнинский технический техникум»

Разработчики:

Сельбакова Е.Н. преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «Балахнинский технический техникум»,

Рецензенты:

1. Алексеева Г.А. методист, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «Балахнинский технический техникум».

## Содержание

	стр.
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	3
2. Результаты освоения профессионального модуля	5
3. Структура и содержание профессионального модуля	6
4. Условия реализации профессионального модуля	19
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	23

# 1. Паспорт программы профессионального модуля

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

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

А также общих компетенций

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области коммерческой деятельности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

**иметь практический опыт:**

- идентификации товаров групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров

**уметь:**

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий: проводить оценку качества различными методами (органолептическими и инструментальными);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов

**знать:**

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов; причины их возникновения.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 414 часов, включая:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 300 часа,  
в том числе:

практические занятия – 54 часа;

самостоятельная работа обучающегося – 96 часов;

учебная практика – 36 часа;

производственная практика – 72 часа.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВДП) **Управление ассортиментом товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК 2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и 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 (СПО)

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего, часов	В том числе практическая подготовка	Объем времени, отведенного на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная практика, часов
				Всего, часов	в т.ч. ЛПР, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1- ПК 2.4	МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы	297	54	192	54		96			-
	<b>Учебная практика</b>	36	36						36	
	<b>Производственная практика</b>	72	72							72
	<b>Всего:</b>	<b>414</b>	<b>162</b>	<b>192</b>	54		<b>96</b>		36	<b>72</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 работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
<b>ПМ 02. Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров</b>		<b>414</b>	
<b>МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>		<b>296</b>	
<b>Раздел 1 Организация и проведение оценки качества</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 1.1. Основные понятия и структура экспертной деятельности</b>		<b>4</b>	
	Основные понятия: экспертиза, эксперт, экспертная оценка, экспертные исследования, товарная экспертиза, товарная политика. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	Классификация экспертиз. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение	2	
<b>Тема 1.2. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации</b>		<b>2</b>	
	Объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации. Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества при проведении экспертизы. Специфика объектов товарной экспертизы. Субъекты товарной экспертизы. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
<b>Тема 1.3. Средства и методы товарной экспертизы</b>		<b>8</b>	
	Классификация средств товарной экспертизы. Средства товарной информации. Материально-технические средства. Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний	2	ОК 01-09 ПК 2.1 –



	Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные, регистрационные, органолептические. Экспертные методы: классификация, методы отбора и оценки экспертов	2	2.3
	Органолептические методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности органолептических методов. Физиолого-психологические основы органолептической оценки. Условия проведения органолептических методов	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	<b>№ 1</b> Идентификация товара по маркировке. Расшифровка маркировки товаров и входящих в её состав информационных знаков	2	
<b>Тема 1.4. Организация проведения товарной экспертизы</b>		<b>8</b>	
	Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы. Технические документы, используемые при товарной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	Проверка подлинности документов, наличия необходимых реквизитов. Перекрестная проверка разных документов. Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов, оформление акта отбора проб, проведение экспертной оценки объектов. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	<b>№2</b> Изучение органолептических методов испытания. Органолептическая оценка качества по натуральным образцам в соответствии с ГОСТ. Решение ситуационных задач по определению градаций качества (стандартные, нестандартные, брак и отход)	2	
	<b>№3</b> Организация проведения экспертизы товарной партии	2	
<b>Тема 1.5. Организация проведения товароведной экспертизы</b>		<b>12</b>	
	Виды товароведной экспертизы: количественная, квалитетическая (качества), идентификационная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов. Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила отбора проб и выборок из товарных партий	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	Экспертиза товаров по количеству. Понятие о массе брутто и нетто. Методы измерений количества товаров: прямые (перевешиванием, обмериванием и др.) и косвенные (расчетным путем). Допустимые погрешности и нормы точности. Количественная экспертиза товаров с нарушенной упаковкой. Правила проведения экспертиза по количеству при приемке товаров.	2	

	Квалиметрическая (качественная) экспертиза товаров по качеству и комплектности		
	Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Причины, методы их выявления. Документальное оформление снижения качества и/или возникновения качественных потерь (отходов). Экспертиза по качеству при приемке товаров	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>6</b>	
	<b>№4</b> Изучение правил отбора проб, оформление актов обора проб	2	
	<b>№5</b> Изучение методов обнаружения фальсификации товаров	2	
	<b>№6</b> Проведения товароведной экспертизы	2	
<b>Тема 1.6. Организация проведения санитарно-эпидемиологической и фитосанитарной экспертизы</b>		<b>4</b>	
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: понятие, цель и задачи, основание для проведения, объекты. Нормативно-правовая база проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз. Экспертиза медицинского обследования персонала торговых организаций. Проверка наличия медицинских книжек, сроков прохождения обследований, соблюдение правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям розничной торговли	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	Фитосанитарная экспертиза: понятие, цель, объекты и их классификация, сфера применения, нормативно-правовая база, способы обеспечения карантина растений. Виды вредителей, повреждаемые ими товары, степень наносимого вреда. Фитосанитарные сертификаты: порядок их выдачи	2	
<b>Тема 1.7. Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</b>		<b>4</b>	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза: понятие, объекты, сфера применения. Цели, задачи, объекты, субъекты. Федеральная ветеринарно-санитарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	Ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья и продукции животного происхождения. Ветеринарные свидетельства и сертификаты, их формы и порядок выдачи, сфера распространения. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства	2	
<b>Тема 1.8. Организация проведения экологической экспертизы товаров</b>		<b>4</b>	
	Экологическая экспертиза: понятие, назначение. Основные положения, термины и определения в области охраны окружающей среды. Цели, задачи,	2	ОК 01-09

	<p>объекты. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров. Последствие и прогнозирование экологических загрязнений.</p> <p>Средства экологической экспертизы – нормативные документы, устанавливающие нормативы качества окружающей среды.</p> <p>Экологические свойства и показатели продовольственных товаров, их оценка. Факторы, влияющие на экологические свойства продовольственных товаров. Физическая, физико-химическая и биологическая природа воздействия товаров на окружающую среду</p>		
	<p>Понятие о повторном использовании и уничтожении недоброкачественных товаров. Основания для повторного использования условно пригодной продукции или уничтожения опасной продукции.</p> <p>Способы повторного использования условно пригодной продукции разных видов в зависимости от видов дефектов.</p> <p>Способы уничтожения (утилизации) продукции и упаковки Органы, определяющие и контролируемые порядок утилизации. Документальное подтверждение повторного использования или уничтожения недоброкачественной продукции</p> <p>Ответственность за нарушения порядка повторного использования или уничтожения товаров и/или упаковки.</p>	2	ПК 2.1 – 2.3
<b>Тема 1.9. Основы идентификационной деятельности</b>		<b>4</b>	
	<p>Понятия об идентификации товаров, цели, задачи, функции, объекты, субъекты</p> <p>Виды идентификации: потребительская товарно- партионная, ассортиментная (видовая), качественная, сортовая, специальная</p>	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<p>Средства, методы, и способы идентификации, способы подтверждения соответствия</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> (выполнение домашних заданий):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Составление опорных конспектов</li> <li>– Проработка лекционного материала и подготовка к практическим занятиям.</li> <li>– Подбор и анализ информации в материалах СМИ.</li> <li>– Решение ситуационных задач.</li> <li>– Подготовка к текущему контролю знаний и промежуточной аттестации.</li> <li>– Подготовка к практическим занятиям, оформление результатов выполнения практических занятий.</li> <li>– Подготовка к выполнению творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине</li> </ul>		ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
<b>Раздел 2. Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров</b>		<b>92</b>	
<b>Тема 2.1 Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров</b>		<b>6</b>	
	<p>Идентифицирующие признаки зерномучных товаров Фальсификация зерномучных товаров</p>	2	ОК 01-09

	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	ПК 2.1 – 2.3
	№7 Средства и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров	2	
	№8 Распознавание дефектов зерномучных товаров	2	
<b>Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы плодоовощных товаров</b>		<b>12</b>	
	Идентификация и фальсификация свежих овощей	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	Идентификация и фальсификация свежих плодов	2	
	Идентификация и фальсификация переработанных овощей и плодов	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>6</b>	
	№9 Средства и методы обнаружения фальсификации свежих овощей	2	
	№10 Средства и методы обнаружения фальсификации свежих плодов	2	
	№11 Средства и методы обнаружения фальсификации переработанных овощей и плодов	2	
<b>Тема 2.3. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров</b>		<b>16</b>	
	Идентифицирующие признаки и фальсификации безалкогольных напитков	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	Идентифицирующие признаки и фальсификации чая и чайных напитков	2	
	Идентифицирующие признаки и фальсификации кофе и кофейных напитков	2	
	Идентифицирующие признаки и фальсификации пряностей	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>8</b>	
	№12 Средства и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров	2	
	№ 13 Средства и методы обнаружения фальсификации чая и чайных напитков	2	
	№14 Средства и методы обнаружения фальсификации кофе и кофейных напитков	2	
	№15 Средства и методы обнаружения фальсификации пряностей	2	
<b>Тема 2.4. Оценка качества и основы экспертизы кондитерских товаров</b>		<b>8</b>	
	Общие и специфичные идентифицирующие показатели кондитерских изделий	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	Идентификация и фальсификация кондитерских изделий	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	№16 Средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров	2	
	№17 Распознавание дефектов кондитерских товаров	2	
<b>Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров</b>		<b>6</b>	
	Идентификация и фальсификация пищевых жиров	2	ОК 01-09
	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	ПК 2.1 –

	№18 Средства и методы обнаружения фальсификации растительных масел	2	2.3
	№19 Признаки идентификации, показатели и дефекты пищевых жиров	2	
<b>Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы молочных товаров</b>		<b>8</b>	
	Идентификация и фальсификация молочных товаров	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	Дефекты молочных товаров	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	№20 Признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка твердых сычужных сыров	2	
	№21 Средства и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов	2	
<b>Тема 2.7. Оценка качества и основы экспертизы яиц</b>		<b>4</b>	
	Идентификация и фальсификация яичных товаров	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	№22 Средства и способы фальсификации яиц и яичных продуктов	2	
<b>Тема 2.8. Оценка качества и основы экспертизы мясных товаров</b>		<b>14</b>	
	Идентификация и фальсификация мясных товаров	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	Специфичные идентифицирующие признаки для всех видов мясных товаров	2	
	Ветеринарное клеймение мяса	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>8</b>	
	№23 Способы и средства фальсификации мяса убойного скота и птицы	2	
	№24 Способы и средства фальсификации мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных 2копченостей	2	
	№25 Ознакомление с ветеринарными и товароведными клеймами согласно Инструкции по ветеринарному клеймению мяса	2	
	№26 Расшифровка маркировки на металлической банке мясных консервов и сопоставление информации маркировки на доньшке банки и этикетке.	2	
<b>Тема 2.9. Оценка качества и основы экспертизы рыбных товаров</b>		<b>12</b>	
	Идентификация рыбных товаров общие и специфичные признаки ассортиментной идентификации	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	Специфичные признаки квалиметрической идентификации (паразитологические) показатели.	2	
	Фальсификация рыбных товаров. Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции.	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>6</b>	

	№27 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям и установление физико-химических показателей	2	
	№28 Расшифровка маркировки на доннышке банки и сравнение маркировки отечественных и импортных консервов	2	
	№29 Средства и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбных товаров	2	
<b>Тема 2.10. Оценка качества и основы экспертизы пищевых концентратов</b>		<b>4</b>	
	Показатели качества и безопасности пищевых концентратов Маркировка: виды, требования к информации	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	№30 Анализ показателей качества пищевых концентратов по стандарту, для установления показателей назначения и безопасности	2	
<b>Тема 2.11. Оценка качества и основы экспертизы продуктов детского питания</b>		<b>2</b>	
	Общие и специфичные показатели: группы показателей органолептические, физико-химические, микробиологические и безопасности Дефекты ПДП: виды, причины возникновения Маркировка: виды, требования к информации	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> (выполнение домашних заданий): – Составление опорных конспектов – Проработка лекционного материала и подготовка к практическим занятиям. – Подбор и анализ информации в материалах СМИ. – Решение ситуационных задач. – Подготовка к текущему контролю знаний и промежуточной аттестации. – Подготовка к практическим занятиям, оформление результатов выполнения практических занятий. – Подготовка к выполнению творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине		ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
<b>Раздел 3. Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 3.1 Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс</b>		<b>4</b>	
	Оценка и показатели качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	№31 Органолептическая оценка качества и экспертизы пластмасс	2	
<b>Тема 3.2 Организация проведения оценки качества обувных, меховых, товаров</b>		<b>4</b>	

	Оценка и показатели качества обувных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	№32 Организация проведения оценки качества обувных, меховых изделий	2	
<b>Тема 3.3 Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров (ткани)</b>		<b>4</b>	
	Оценка и показатели качества тканей. Требования к качеству. Дефекты.	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	№33 Органолептическая оценка качества и экспертизы тканей	2	
<b>Тема 3.4 Организация проведения оценки качества текстильных и швейно-трикотажных изделий</b>		<b>6</b>	
	Оценка качества и основы экспертизы изделий текстильных и швейно- трикотажных изделий	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	Проведение идентификации текстильных и швейно-трикотажных изделий. Оценка и показатели качества трикотажных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	№34 Органолептическая оценка качества и экспертизы текстильных и трикотажных изделий. Проведение идентификации текстильных изделий	2	
<b>Тема 3.5 Организация и проведение оценки качества галантерейных товаров</b>		<b>4</b>	
	Оценка и показатели качества галантерейных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	№35 Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров	2	
<b>Тема 3.6 Организация проведения оценки качества изделий из стеклянных, керамических материалов</b>		<b>6</b>	
	Оценка и показатели качества бытовых стеклянных и керамических товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	№36 Органолептическая оценка качества и экспертиза стеклянных товаров	2	
	№37 Органолептическая оценка качества и экспертиза керамических товаров	2	
<b>Тема 3.7 Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии</b>		<b>4</b>	
	Оценка и показатели качества ТБХ: лакокрасочных товаров, клеев, моющих средств. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	2	ОК 01-09 ПК 2.1 –
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	

	№38 Органолептическая оценка качества и экспертиза мыла	2	2.3
<b>Тема 3.8 Организация проведения оценки качества канцелярских и школьно-письменных товаров</b>		<b>4</b>	
	Оценка и показатели качества школьно - письменных и канцелярских товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	№39 Оценка качества и основы экспертизы качества канцелярских и прочих товаров	2	
<b>Тема 3.9 Оценка качества и основы экспертизы парфюмерно - косметических товаров</b>		<b>6</b>	
	Оценка и показатели качества парфюмерно - косметических товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
	№40 Органолептическая оценка качества и экспертизы парфюмерных товаров	2	
	Органолептическая оценка качества и экспертизы декоративной косметики	2	
<b>Тема 3.10 Оценка качества и основы экспертизы игрушек</b>		<b>4</b>	
	Оценка и показатели качества игрушек. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	№41 Органолептическая оценка качества и экспертизы игрушек. Идентификация и оценка качества игрушек	2	
<b>Тема 3.11 Оценка качества и основы экспертизы мебельных товаров</b>		<b>4</b>	
	Оценка и показатели качества мебельных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	2	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
	№42 Органолептическая оценка качества мебельных товаров	2	
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>			
Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Отработка алгоритма в определении градаций качества товаров.		6	
Отработка алгоритма определения значения показателей качества и установления соответствия требованиям нормативных документов Выявление соответствия действительных назначений показателей установленным требованиям конкретной товарной группы		6	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
Отработка навыков отбора проб и выборки из товарных партий. Участие в отборе объединенных проб или средних образцов. Расчет минимально допустимого размера проб и образцов.		6	



Определение методики проведения по органолептическим и физико-химическим показателям качества конкретной товарной группы.		
Отработка алгоритма диагностирования дефектов. Выявление причин возникновения дефектов в товарах. Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке товаров однородных групп.	6	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
Изучение тары и упаковки товаров. Изучение оценивания качества тары и упаковки, маркировка товаров Проведение количественных и качественных характеристик товаров. Отработка алгоритма проведения товарной экспертизы	6	
Выявление видов и способов фальсификации товаров однородных групп. Отработка алгоритма выявления фальсификации. Проведение дифференцированного зачета	6	
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>	
<b>Виды работ:</b>		
Общая информация о магазине, изучение оборудования рабочих мест, состояние технического оснащения, изучение перечня ассортимента товара, идентификация товаров однородных групп	6	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
Оценка качества товаров, реализуемых в магазине, по органолептическим показателям. Установление соответствия фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ).	6	
Ознакомление со стандартами, ТУ и техническими документами, регламентирующими качество	6	
Изучение условий хранения товара, факторов, влияющих на качественные показатели продукта. Определение значений показателей качества и установление соответствия требованиям нормативной документации.	6	
Изучение входной документации на товар	6	
Участие в проведении отбора проб, выборок в соответствии с действующими условиями на рабочем месте под руководством эксперта более высокой квалификации. Определение значений показателей качества конкретной товарной группы. Определение градаций качества товаров (сортов, номеров, марок), стандартной, нестандартной продукции и отхода	6	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
Ознакомится с порядком уценки товаров при изменении градации качества	6	
Определение приемочных и браковочных чисел при приемке товаров отдельных групп. Фактическое применение этих показателей в практике работы торговых организаций. Оформление акта возврата товара	6	
Диагностирование (распознавание) дефектов товаров и установление причины их возникновения. Участие в диагностировании дефектной продукции. Выявление возникновения причин появления дефектов. документальное оформление дефектной продукции	6	ОК 01-09 ПК 2.1 – 2.3
Выявление фальсификации товаров однородных групп. Разработка мер по предотвращению реализации дефектных товаров	6	
Изучение обеспечение безопасности потребительских товаров в магазине, отделе (секции). Участие в товароведческой экспертизе товаров под руководством эксперта более высокой квалификации. документальное оформление результатов экспертизы.	6	
Анализ наличия и правильности заполнения сертификатов или деклараций соответствия на товары, а также удостоверений качества. Проверка отчета	6	
<b>Итого</b>	<b>544</b>	

## **4. Условия реализации профессионального модуля**

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

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебных кабинетах:

- коммерческой деятельности;
- документационного обеспечения управления;
- бухгалтерского учета;
- метрологии и стандартизации

Лаборатории:

- товароведения и экспертизы продовольственных товаров;
- товароведения и экспертизы непродовольственных товаров;

Мастерские:

- учебный магазин;
- учебный склад.

**Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:**

- калькуляторы;
- комплект учебно–методической документации;
- образцы товаров;
- ГОСТЫ.

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- экран.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- - наборы образцов различных групп товаров;
- комплект плакатов, макетов;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект инструкций по охране труда.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

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

**Нормативно-правовые документы:**

1. Конституция Российской Федерации (последняя редакция)
2. Федеральный закон от 28.12.2009г. № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации (последняя редакция)
3. Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1-ФЗ. «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
4. Федеральный закон от 04.05.2011 № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» (последняя редакция).
5. Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция).
6. Федеральный закон от 29.06.2015 г. №162- ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» (последняя редакция).
7. Федеральный закон от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений» (последняя редакция).
8. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности» (последняя редакция).

9. Положение о расследовании и учете несчастных случаев на производстве. Постановление Правительства Российской Федерации от 11.03.99. № 279
10. ГОСТ Р 51303-2013 «Торговля. Термины определения».
11. ГОСТ Р 51773-2009 «Услуги торговли. Классификация предприятий».
12. ГОСТ Р 56246-2014 «Услуги торговли. Услуги розничных рынков. Общие требования».
13. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги торговли. Общие требования»
14. ГОСТ Р 51305-2009 «Услуги торговли. Требования к персоналу».
15. ГОСТ Р 55812-2013 «Услуги торговли. Номенклатура показателей качества услуг торговли».
16. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»
17. ГОСТ 17527-2014 (ISO 21067:2007) Упаковка. Термины и определения. Упаковка. Термины и определения
18. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции.
19. МС ИСО 780-83 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с товарами.
20. 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.
21. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству. Утв. Постановлением Государственного арбитража при Совете Министров СССР от 15.06.65 г № П-6.
22. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (с дополнениями и изменениями, внесенными постановлениями Госарбитража СССР от 29.12.73г. №81 и от 14.11.74г. № 98.) Утв. Постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 25.04.66г. №П-7.

#### **Основные источники:**

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб.пособие для нач.проф.образования- 5-е изд.перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.-256с.
2. Голубкина Т.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров (в двух томах): учебное пособие для нач.проф.образования – М: Издательский центр «Академия», 2020, 336 стр.
3. Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования/М.: Издательский центр «Академия»,2011.-192с.
4. Золотова С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров (в трех томах): учебное пособие для нач.проф.образования – М: Издательский центр «Академия», 2020, -448 с.
5. Муравина И.В. Основы товароведения: учебн.пособие для нач.проф.образования./-3-е изд.,стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2010.-224с.
6. Неверов А.Н., Чалых Т.И., ПехташеваЕ.Л. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач.проф. образования – 8-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 464с.

7. Райкова Е.Ю., Додонник Ю.В. Теория товароведения: Учеб.пособие для преподавателей образовательных учреждений нач.проф.образования/ 2 – е изд.; стер.-М: Издательский центр «Академия», 2021.

#### **Электронные ресурсы (Интернет-ресурсы)**

- Российское образование [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.edu.ru> , свободный.
- Консультант Плюс [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.consultant.ru> , свободный.
- Журнал Коммерсант Деньги [электронный ресурс]. Режим доступа - <https://www.kommersant.ru/money>, свободный.
- «Новости и технологии торгового бизнеса» [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.because.ru/web/torgrus.shtml>, свободный.
- «Современная торговля» [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://panor.ru/magazines/sovremennaya-torgovlya.html>, свободный.
- Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [электронный ресурс]. Режим доступа - <https://www.gost.ru/portal/gost>, свободный.

#### **Дополнительные источники:**

*Журналы:* Современная торговля, Российская торговля, Коммерческий вестник, Коммърсант.

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

Освоение данного модуля осуществляется параллельно с ПМ 02, а также с общепрофессиональными дисциплинами: Основы коммерческой деятельности, Теоретические основы товароведения.

Освоение программы модуля заключается в изучении междисциплинарных курсов: «Оценка качества товаров и основы экспертизы». Изучение МДК 02.01 завершается экзаменом, изучение всего ПМ 02 - экзаменом (квалификационным) по модулю (изучается в течение 1-го семестра).

Реализация программы модуля предполагает концентрированную учебную практику по МДК 02.01 в объеме 36 часов. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях: товароведения и экспертизы продовольственных товаров, товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, технического оснащения торговых организаций. Руководство практикой осуществляет преподаватель междисциплинарных курсов и/или мастер производственного обучения.

Производственная практика проводится концентрированно после освоения всех разделов модуля в объеме 72 часов. Производственная практика проводится на торговых предприятия, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом товаров» является освоение МДК 02.01 в рамках данного модуля и учебной практики.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится на комплексном дифференцированном зачете в форме защиты отчета по производственной практике с предоставлением пакета документов: отчета по практике, дневника, аттестационного листа и характеристики с места прохождения практики, заверенные печатью предприятия.

Результаты прохождения учебной и производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается экзаменом (квалификационным).

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, как со всей группой, так и индивидуально.

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

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

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемых разделов модуля «Оценки качества товаров и основы экспертизы» по специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров;**
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- проходить стажировку в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководителями практики от учебного заведения должны быть преподаватели общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля.

Руководители практики должны:

- иметь практический опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- отвечать за освоение обучающимися профессионального цикла

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. Выявление и подтверждение соответствия товаров установленным требованиям. Выявление признаков ассортиментной и информационной фальсификации. Определение видов, способов и методов обнаружения фальсифицированных и контрафактных товаров	Текущий контроль в форме: - тестирования; -защиты практических работ; - выполнение внеаудиторных самостоятельных работ;  Промежуточный контроль в форме: - экзамен по МДК; - комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике.
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	Организация оценки качества и установление соответствия требованиям нормативных документов. Отбор проб товаров, для оценки и контроля качества. Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества. Определение действительных значений показателей качества и соответствие их установленным требованиям. Определение градаций качества. Выявление факторов, влияющих на качество и безопасность товаров. Диагностика дефектов товаров. Установление причин возникновения дефектов	Итоговый контроль: экзамен квалификационный по ПМ.
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	Организация и проведение экспертизы товаров Составление актов экспертизы	
Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю		

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов деятельности обучающихся через практические, самостоятельные (устные и письменные опросы), индивидуальные задания. Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области товароведения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области товароведных знаний	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Интенсивный поиск необходимой информации Использование различных источников учебной информации, включая электронные	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Работа на ПК составление электронных ассортиментных каталогов	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Осуществление коммуникаций с сокурсниками, преподавателями и администрацией в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Рефлексия и коррекция результатов собственной деятельности	
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	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Совершенствование методов работы в товароведной деятельности	