

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Южно-Уральский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

Т.С. Занова

08.06.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной программы по специальности среднего профессионального образования и программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Организация-разработчик: Федеральное государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Златоустовский торгово-экономический техникум».

Разработчики:

Мырмина Г.П., преподаватель ФГОУ СПО «Златоустовский торгово-экономический техникум»

Рекомендована Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным ОПО НПО и СПО. Заключение Совета по примерным ОПОП №3 от «31» мая 2011г.

Организация-разработчик рабочей программы: ГБПОУ «Южно-Уральский государственный колледж»

Разработчики:

Смолина Людмила Анатольевна, преподаватель высшей категории

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 7 от «21» мая 2023г

_____/_____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить оценку качества.

ПК 2.2. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

ПК 2.3. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основании примерной программы разработанной Федеральным государственным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Златоустовский торгово-экономический техникум», рекомендованной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по примерным основным профессиональным образовательным программам начального профессионального и среднего профессионального образования. Заключение Совета МОиН по примерным ОПОП № 3 от «31» мая 2011г.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников для предприятий торговли при наличии среднего общего образования по направлению товароведение, торговое дело.

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

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

иметь практический опыт:

- Идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- Оценки качества товаров;
- Диагностирования дефектов;
- Участия в экспертизе товаров.

уметь:

- Расшифровывать маркировку товара и входящие в её состав информационные знаки;
- Выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- Определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- Отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- Проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
- Определять градации качества;
- Оценивать качество тары и упаковки;
- Диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- Определять причины возникновения дефектов

знать:

- Виды, формы и средства информации о товарах;
- Правила маркировки товаров;
- Правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;

- Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- Органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- Градации качества;
- Требования к таре и упаковке;
- Виды дефектов, причины их возникновения

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 576 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 432 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов;

практической подготовки - 432 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 144 часа;

Производственной практики (по профилю специальности) – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Оценки качества и основы экспертизы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности
ПК 2.2	Организация и проведение оценки качества.
ПК 2.3	Выполнение 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: Оценка качества товаров и основы экспертизы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Всего, часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
				в т.ч. практической подготовки	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	11
	МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы									
ПК 2.2 – 2.3	Раздел 1: Организация и проведение оценки качества. Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	252	180	180	68		72			
ПК 2.1	Раздел 2: Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности	180	108	108	32	20	72	20		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144		144						144
	Всего:	576	288	432	100	20	144	20		144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ): Оценка качества товаров и основы экспертизы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 Организация и проведение оценки качества. Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы			252	
Тема 1 Товарная экспертиза			76	
Тема 1.1 Методологические основы товарной экспертизы	Содержание		4	2
	1	Основные понятия: экспертиза, эксперт, экспертная оценка, экспертные исследования, товарная экспертиза, товарная политика. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Особенность и отличия экспертиза от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности.	2	
	2	Классификация экспертиз на группы: товарная, технологическая,, судебная, медицинская, аудиторская, экологическая, сертификационная. Признаки классификации товарной экспертизы. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.	2	

	Практическая подготовка		4	2
Тема 1.2 Объекты и субъекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации.	Содержание		4	
	1	Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении экспертизы. Особенности товара, как объекта товарной экспертизы.	2	2
	2	Субъекты экспертизы: их классификация. Требования, предъявляемые к экспертам. Прав и обязанности экспертов. Основания для отвода экспертов. Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров.	2	
	Практическая подготовка		4	2
Тема 1.3 Средства товарной экспертизы	Содержание		4	
	1	Классификация средств товарной экспертизы: признаки, группы. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности показаний. Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний. Средства информационного обеспечения: литература, нормативные и технические документы и др.	4	2
	Практическое занятие		-	
	Практическая подготовка		4	2
Тема 1.4 Методы товарной экспертизы	Содержание		22	
	1.	Классификация методов товарной экспертизы. Преимущества и недостатки различных методов. Применимость для целей экспертизы	2	2
	2.	Измерительные методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности измерительных методов: классические (физические, химические) и современные (хроматографические, фотоколориметрические, спектрографические, поляриметрические, рефрактометрические). Общие представления об этих методах. Их возможности и применимость для целей экспертизы.	2	
	3.	Органолептические методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности органолептических методов. Физиолого-психологические основы органолептической оценки. Условия проведения органолептических методов. Оценка пригодности экспертов для органолептических испытаний. Дегустационные комиссии, их состав, принципы формирования.	4	
	4.	Экспертные методы оценки качества товаров. Обоснование целесообразности применения экспертных методов оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификацию методов экспертной оценки. Экспертные методы оценки качества и отбора экспертов, методы оценки экспертами показателей качества и методы опроса экспертов. Преимущества и недостатки разных методов, область их применения.	4	

	Применимость для целей экспертизы. Определение коэффициента весомости.			
	Практические занятия: Дегустационный анализ яблок, оформление дегустационных листов Проверка сенсорных способностей. Дегустационный анализ печенья, оформление дегустационных листов Проведение дегустации мармелада Дегустация фруктовых соков Идентификация, оценка качества и проведение дегустации конфет		10	
	Практическая подготовка		22	2
Тема 1.5 Товароведная экспертиза	Содержание		10	
	1.	Виды товароведной экспертизы: количественная, квалитетическая (качества), идентификационная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов.	2	2
	2.	Правила проведения количественной экспертизы при приемке товаров.	2	
	3.	Качественная экспертиза и правила проведения приемочной экспертизы по качеству.	4	
	4.	Другие виды экспертиз (ассортиментная, документальная, комплексная)	2	
	Практическая подготовка		10	2
Тема 1.6 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза	Содержание		6	
	1.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: понятие, цель и задачи, основание для проведения, объекты. Нормативно-правовая база проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз.	2	2
	2.	Гигиеническая экспертиза: цели, задачи, требования	2	
	3.	Фитосанитарная, технологическая и медицинская экспертиза	2	
	Практическая подготовка		6	2
Тема 1.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза	Содержание		6	
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: понятие, объекты, сфера применения. Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база. Федеральная ветеринарно-санитарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор: понятие, цели и задачи.	2	2
	Практические занятия: Изучение нормативно-правовой базы ветеринарно-санитарной экспертизы./ О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/ Анализ ветеринарной и товароведной маркировки мясных туш. Анализ ветеринарных свидетельств на мясо убойных животных.		4	
	Практическая подготовка		6	2

Тема 1.8 Экологическая экспертиза товаров	Содержание		8	
	1.	Экологическая экспертиза традиционных и новых технологий производства и хранения отдельных продовольственных товаров. Экологическая цепочка превращения сырья в товар и товара в сырье и связанные с этим последствия для окружающей среды.	2	2
	2.	Источники экологических загрязнений.	2	
	3.	Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.	2	
	Практическое занятие: Изучение нормативно-правовой базы экологической экспертизы./Об экологической экспертизе: Федеральный закон от 23.11.1995г. № 174-ФЗ/		2	
	Практическая подготовка		8	2
Тема 1.9 Организация проведения товарной экспертизы	Содержание		12	
	1.	Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.	2	2
	2.	Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов, оформление акта отбора проб, проведение экспертной оценки объектов, типичные ошибки при проведении экспертизы.	2	
	3.	Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз.	2	
	Практические занятия Организация проведения экспертизы товарной партии.		6	
	Практическая подготовка		12	2
Тема 2. Оценка качества товаров			104	
Тема 2.1 Оценка качества товаров.	Содержание		10	
	1	Оценка качества: понятие. Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества. Структура и результаты оценочной деятельности.	2	
	2.	Номенклатура показателей качества потребительских товаров.	2	
	3.	Градации качества товаров. Сортамент: природный и товарный. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения.	2	
	4.	Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса. Дефекты товаров: понятие, классификация. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества.	2	
	Практическое занятие: Выбор номенклатуры показателей качества		2	
	Практическая подготовка		10	2

Тема 2.2 Экспертиза и оценка качества непродовольственных товаров	Содержание		94	
	1.	Экспертиза текстильных товаров	4	2
	2.	Экспертиза швейных товаров	6	
	3.	Экспертиза трикотажных изделий	4	
	4.	Экспертиза качества кожаной обуви	6	
	5.	Экспертиза меховых товаров	6	
	6.	Экспертиза парфюмерно-косметических товаров	6	
	7.	Экспертиза изделий из стекла и хрусталя.	6	
	8.	Экспертиза керамических изделий	6	
	9.	Экспертиза ювелирных товаров	6	
	Практические занятия:		44	
	Экспертиза текстильных волокон и нитей по волокнистому составу			
	Экспертиза тканей по переплетениям и отделке			
Ознакомление с ассортиментом и определение градаций качества швейных изделий				
Оценка строения и свойств трикотажных полотен				
Ознакомление с ассортиментом и определение градаций качества трикотажных изделий				
Определение вида, деталей и методов крепления обуви с верхом из кожи				
Экспертиза качества обуви				
Ознакомление с ассортиментом и оценка качества лаков и эмалей для ногтей.				
Ознакомление с ассортиментом и определение качества губной помады				
Ознакомление с ассортиментом и определение качества туалетного мыла				
Ознакомление с ассортиментом, потребительскими свойствами и проведение оценки качества парфюмерных изделий				
Ознакомление с ассортиментом и проведение оценки качества кремов косметических				
Классификация, ассортимент и оценка качества средств для ухода за волосами				
Ознакомление с ассортиментом и определение потребительских свойств драгоценных металлов, применяемых для изготовления ювелирных изделий				
Определение качества и соответствия ювелирных изделий установленным требованиям				
Определение вида посуды из керамики				
Проведение оценки качества посуды из керамики, установление соответствия требованиям стандарта.				
Определение вида посуды из стекла				
Проведение оценки качества листового стекла, установление соответствия требованиям стандарта.				
Диагностика дефектов хлебобулочных изделий по внешним признакам и определение причин возникновения данных дефектов				

	Диагностика дефектов плодов и овощей по внешним признакам и определение причин возникновения данных дефектов Диагностика дефектов меховых изделий по внешним признакам и определение причин возникновения данных дефектов		
	Практическая подготовка	94	2
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1: 1.Подготовьте доклад на тему: Характеристика нормативных документов, применяемых в торговле. 2.Презентация или кроссворд на тему: «Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров» 3. Подготовьте доклад на тему: Использование средств контроля режима хранения в торговле. 4. Посетите магазин по месту жительства и проанализируйте, как используются: визуальный, осязательный, обонятельный, вкусовой, аудио-методы в практике торгового работника (составить отчет). 5. Посетите магазин по месту жительства, укажите, как используются измерительный и экспертный методы в торговле (составить отчет). 6. Составить кроссворд по теме: Методы и средства товарной экспертизы. 7. Презентация или кроссворд на тему: Классификация экспертиз 8. Презентация или кроссворд на тему: Виды товарной экспертизы 9. Презентация или кроссворд на тему: Субъекты экспертизы: их классификация 10. Презентация или кроссворд на тему: Классификация средств товарной экспертизы: признаки, группы. 11. Презентация на или кроссворд тему: Товарные знаки 12. Презентация на или кроссворд тему: Градации качества стандартной продукции 13. Презентация на или кроссворд тему: Дефекты товаров: понятие, классификация 14. Презентация на или кроссворд тему: Классификация методов товарной экспертизы	72		
Раздел 2 Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности		180	
Тема 1 Идентификация товаров	Содержание	4	2
	1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. Понятие, назначение	2	
	2. Структура идентификации	2	
	Практическая подготовка	4	2
Тема 2 Фальсификация товаров	Содержание	6	
	1. Виды, способы фальсификации и методы её обнаружения	4	2
	2. Последствия фальсификации и методы её предупреждения	2	
	Практическая подготовка	6	2

Тема 3 Средства и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров	Содержание		36	
	1.	Средства и методы обнаружения фальсификации алкогольных напитков	2	2
	2.	Средства и методы обнаружения фальсификации безалкогольных напитков	2	
	3.	Средства и методы обнаружения фальсификации чая, кофе	2	
	4.	Средства и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров	2	
	5.	Средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров	2	
	6.	Средства и методы обнаружения фальсификации молочных и мясных товаров	2	
	7.	Средства и методы обнаружения фальсификации консервов и растительных масел	2	
	8.	Средства и методы обнаружения фальсификации рыба и рыбных товаров	2	
	Практические занятия: Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров Идентификация и обнаружение фальсификации чая Идентификация и обнаружение фальсификации кофе Идентификация и методы обнаружения фальсификации меда Идентификация и методы обнаружения фальсификации муки Идентификация и обнаружение фальсификации томатных продуктов Идентификация и обнаружение фальсификации мясных полуфабрикатов Идентификация и обнаружение фальсификации молока Идентификация, экспертиза качества карамели Идентификация шоколада, особенности упаковки и маркировки. Экспертиза качества шоколада.		20	
	Практическая подготовка		36	2
Тема 4 Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров	Содержание		14	
	1	Идентификация и фальсификация текстильных товаров	2	
	2	Идентификация и фальсификация швейных и трикотажных изделий	2	
	3	Идентификация и фальсификация шариковых ручек	2	
	4	Идентификация и фальсификация парфюмерных товаров	2	
	5	Идентификация и фальсификация косметических товаров	2	
	Практические занятия: Фальсификация и идентификация бытовой посуды и декоративных изделий из хрусталя. Фальсификация и идентификация бытовых керамических изделий		4	
	Практическая подготовка		14	2
Тема 5 Средства информации о товарах	Содержание		26	
	1.	Виды и формы товарной информации. Требования, предъявляемые к ней	2	2
	2.	Средства товарной информации	2	
	3.	Информационные ресурсы	2	

	4.	Маркировка: производственная, торговая	2	
	5.	Информационные знаки	2	
	6.	Штриховые коды	2	
	7.	Компонентные, размерные, эксплуатационные знаки.	2	
	8.	Манипуляционные, предупредительные, экологические знаки	2	
	9.	Маркировка продовольственных товаров	2	
	Практические занятия: Определение соответствия маркировки товаров нормативным требованиям Расшифровка маркировки товара и входящих в её состав информационных знаков Оценка качества упаковки и маркировки. Штриховое кодирование		8	
	Практическая подготовка		26	2
Зачет дифференцированный			2	
Практическая подготовка			2	2
Курсовая работа	Содержание учебного материала		20	
	1	Организация проведения курсовой работы в целях углубления и закрепления знаний по дисциплине.	2	
	2	Виды и структура построения курсовой работы.	2	
	3	Идентификация однородной группы товаров	2	
	4	Отбор выборки, объединенного и среднего образца	2	
	5	Методика проведения оценки качества товара органолептическим и инструментальным методом	2	
	6	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества	2	
	7	Определение действительных значений качества товаров	2	
	8	Анализ показателей качества товаров разных товаропроизводителей.	2	
	9	Диагностика дефектов товара и определение причин их возникновения	2	
	10	Анализ маркировочных данных товара	2	
	Практическая подготовка		20	2
Самостоятельная внеаудиторная работа по курсовой работе: Выбор темы. Подбор и изучение информационных источников. Написание теоретической части курсовой работы. Сбор и анализ информации для проведения исследований Написание практической части курсовой работы. Изложение выводов и предложений. Оформление списка литературы.			20	

Предоставление курсовой работы руководителю на рецензирование. Подготовка к защите.		
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2: 1. Подготовить кроссворд или презентацию на тему: Документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству, сроки приемки. 2. Подготовьте сообщение на тему: «Документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству» 4. Подготовить кроссворд или презентацию на тему: Товарно-сопроводительные документы при приемке товара в магазине. 5. Подготовить кроссворд или презентацию на тему Санитарно-эпидемиологические требования в организациях розничной торговли. 6. Составить кроссворды по темам: Идентификация товаров: виды и характеристика. 7. Составить кроссворды по темам: Фальсификация товаров: виды и характеристика.	52	
Производственная практика по профилю специальности Виды работ: <u>1. Ознакомление с предприятием</u> Ознакомиться с типом, специализацией, профилем, районом деятельности, контингентом обслуживания, режимом работы предприятия. <u>2. Средства товарной экспертизы</u> Ознакомиться со стандартами, ТУ и техническими документами, регламентирующими качество. <u>3. Идентификация товаров</u> Провести ассортиментную идентификацию однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Провести информационную идентификацию товара. Определить соответствие маркировочных данных требованиям стандарта. Расшифровать маркировку товара и входящие в её состав информационные знаки <u>4. Дефекты товаров</u> Принять участие в диагностировании (распознавании) дефектов товаров по внешним признакам и установлении причин их возникновения. Принять участие в разработке мер по предотвращению реализации дефектных товаров. <u>5. Обеспечение безопасности потребительских товаров</u> Ознакомиться с обеспечением безопасности потребительских товаров в магазине, отделе (секции). Провести анализ наличия и правильности заполнения сертификатов или деклараций соответствия на товары, а также удостоверений качества. <u>6. Организация проведения товарной экспертизы</u> Принять участие в экспертизе конкретного товара совместно с экспертом более высокой квалификации: - ознакомиться с правилами заполнения заявки на проведение товарной экспертизы; - принять участие в заполнении наряда на проведение товарной экспертизы; - принять участие в отборе объединенных проб или средних образцов из товарных партий для оценки качества товара	144	

и оформить отбор проб актом; - ознакомиться с определением приемочных и браковочных чисел при приемке товаров отдельных групп. Фактическое применение этих показателей в практике работы торговых организаций. - выбрать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; - определить их действительные значения и соответствие установленным требованиям; - провести оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); - принять участие в определении градаций качества товаров (сортов, номеров, марок), стандартной, нестандартной продукции и отхода. - ознакомиться с порядком оценки товаров при изменении градации качества. - оценить качество тары и упаковки. - оформить полученные результаты актом экспертизы		
Практическая подготовка	144	
Всего по модулю ПМ. 02 «Оценка качества товаров и основы экспертизы»	576	
Практическая подготовка	432	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Технические средства обучения: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия, штативы, реактивы, прибор Журавлева, микроскопы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая производится в торговых организациях города (в сбытовых организациях социальных партнеров образовательного учреждения)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калачев Л.С. Теоретические основы товароведения и экспертизы – Юрайт, 2021
2. Николаева, М.А., Карташова Л.В., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник - НОРМА, 2021
3. Отосина В.Н., Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: учебно-практическое пособие – КноРус, 2021
4. Николаева, М.А., Карташова Л.В., Товарная информация.– М. Норма, 2018. – 256с.
5. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 461с.

Дополнительные источники:

6. Васюкова А.Т., Дмитриев А.Д., Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник – Лань, 2020

7. Вилкова, С.А. Экспертиза потребительских товаров: учеб. пособие - М., Дашков и К°, 2014. – 262 с.

8. Дзахмишева И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров - М., Дашков и К°, 2015. - 360с.

9. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник - /Ходыкин, А.П., Волошко, Н.И./ М., Дашков и К°, 2015. – 468с.

10. Николаева М.А. Товарная экспертиза: учебник - М., Деловая литература, 2015. – 281 с.

11. Памбухчиянц О.В., Организация и технология розничной торговли: учебник – М.; Дашков и К°, 2021. - 148с.

12. Петрище Ф.А., Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник - М.: Дашков и К, 2015. – 508с.

13. Славнова Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров. - М.; Дашков и К°, 2016. - 168с.

14. Чечик А.М., Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения: учебник – М.; Дашков и К°, 2014. - 536с.

15. Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ)// Консультант

16. О карантине растений: Федеральный закон от 25.07.2002г. № 116-ФЗ: - документ с изменениями, внесенными ФЗ на 23.07.2008г.

17. Об экологической экспертизе: Федеральный закон от 23.11.1995г. № 174-ФЗ: - документ с изменениями, внесенными ФЗ от 15.04.1998г. № 65-ФЗ

18. Инструкция по ветеринарному клеймению и товароведной маркировке мяса: Приказ № 8. - М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1993.- 14с.

19. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации// Консультант Плюс [электронный ресурс]

20. О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/1-1)// Консультант Плюс [электронный ресурс]
21. О защите прав потребителей : Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ: принят Гос. Думой (с изменениями и дополнениями)// Консультант
22. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 №299-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс]
23. О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № ФЗ-52 от 30.03.1999) // Консультант Плюс [электронный ресурс]
24. О техническом регулировании: федеральный закон от 27.12.2002 184-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс]
25. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов: СанПиН 4222-123-4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1991.- 64с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и по 10-20 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, экспертную оценку выполнения практических занятий. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

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

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Экологические основы природопользования
- Основы коммерческой деятельности;
- Теоретические основы товароведения
- Документационное обеспечение управления
- Метрология и стандартизация
- Безопасность жизнедеятельности

– Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера: наличие профессионального образования, соответствующего профилю модуля, дипломированные специалисты общепрофессиональных дисциплин. Наличие квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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.	- правильность подбора и использования нормативной документации для идентификации предложенных товаров по ассортиментной принадлежности; - обоснованность и точность определения соответствия наименования предложенного товара классификационным группировкам.	Экспертная оценка выполнения практических занятий, самостоятельной работы Дифференцированный зачет по производственной практике и МДК Экзамен (квалификационный)

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность подбора и использования нормативной документации для оценки качества предложенных товаров; - правильность выполнения отбора проб/выборки по предложенным товарам; - точность диагностирования дефектов товаров предложенной группы по внешним признакам; - точность определения градаций качества товаров предложенной группы с использованием органолептического и инструментального методов. 	Экспертная оценка выполнения практических занятий, самостоятельной работы. Дифференцированный зачет по производственной практике и МДК Экзамен (квалификационный)
ПК 2.3. Выполнять задание эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	- точность и обоснованность определения значений показателей качества товаров предложенной группы по результатам измерений.	Экспертная оценка выполнения практических занятий, самостоятельной работы. Дифференцированный зачет по производственной практике и МДК Экзамен (квалификационный)

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - успешность в профессиональной деятельности. 	Наблюдение, рейтинг выполнения работ по производственной практике мониторинг достижений по МДК и экзамену (квалификационному)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - правильность выбора способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными 	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)

	<p>условиями и имеющимися ресурсами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективность и качественная оценка решения профессиональных задач. 	
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность применения типовых и нестандартных методов и способов решения профессиональных задач; - ответственность за принятое решение. 	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность и результативность нахождения и применения информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	Подготовка рефератов, докладов, презентаций с использованием электронных источников Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> - результативность, широта, корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - точность и скорость владения приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом; - активность применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. 	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - конструктивность и эффективность взаимодействия и общения с коллегами и руководством, потребителями в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкость выполнения обязанностей при работе в команде и / или выполнении задания в группе; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; - положительные отзывы с производственной практики. 	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу	<ul style="list-style-type: none"> - ответственность за результаты выполнения профессиональных 	Наблюдение и оценка достижений на

членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	обязанностей членами команды; - адекватность самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - рациональность организации работы подчиненных.	практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- правильность владения механизмом целеполагания, планирования, организации, собственной деятельности и коррекции результатов в области собственной образовательной деятельности; - адекватность владения способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития.	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном).
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- устойчивость интереса к инновациям в области управления ассортиментом товаров, оценки качества; – быстрота адаптивности к смене производственных заданий; - ориентированность в сложных профессиональных ситуациях.	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике, по МДК и на экзамене (квалификационном)

Разработчики:

ГБПОУ «Южно-Уральский
государственный колледж»

Преподаватель

Л.А. Смолина

Эксперты:

ТД «Гамма»

Генеральный директор

Т.А. Норец