

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 15.09.2023 11:24:52
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768161110b017a9070c51dc10ba6a5a1110c6c3199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова
Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

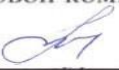
Учебной дисциплины	<u>ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</u> <u>МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы</u>
код, специальность	<u>38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров</u>
образовательная база подготовки	<u>Основное общее образование, среднее общее образование</u>
форма обучения	<u>очная</u>

Краснодар,
2023

СОГЛАСОВАНА:
Предметно-цикловой комиссией
специальности
«Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»
Протокол № 6
от «12» января 2023 года

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего профессионального
образования 38.02.05 Товароведение и
экспертиза качества потребительских товаров

Председатель предметно-
цикловой комиссии


М.С. Романовская
Подпись Инициалы Фамилия

Заведующая
отделением СПО


С.А. Марковская
Подпись Инициалы Фамилия

Составители (автор): Романовская М.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ
им Г.В. Плеханова

Рецензент: Лукинова И.Ю., Зам.зав. отделением СПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Меха Ж.Д., директор компании ООО «Вариант - 93»

Краснодар, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	35
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	39

ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**1.1 Область применения примерной программы**

Программа профессионального модуля (далее - примерная программа) ПМ «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров», МДК 02.01. «Оценка качества товаров и основы экспертизы» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 38.02.05.Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организации и 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 экспертизы более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

Программа профессионального модуля может быть использована для курсовой подготовки и переподготовки кадров.

1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения дисциплины

До изучения дисциплины студент обладает знаниями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин Химия, Биология, Физика при реализации программы среднего общего образования на 1 курсе и компетенциями сформированными при изучении дисциплин на 2 курсе:

«Теоретические основы товароведения»;

«Товароведение продовольственных товаров»;

«Основы управления ассортиментом товаров»;

«Выполнение работ по профессии продавец непродовольственных товаров»;

«Организация и технология коммерческой деятельности»

(ОК 1-9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.3, 3.1-3.5)

1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

До изучения ПМ (МДК) «Оценка качества товаров и основы экспертизы» студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин: «Теоретические основы товароведения», «Основы коммерческой деятельности», «Товароведение продовольственных товаров» при реализации программы среднего общего образования и компетенциями, сформированными при изучении дисциплин и профессиональных модулей (ОК 1-9, ПК 2.1-2.3).

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 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 (органолептическим 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.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – **642** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **498** часов, включая:
- лекции – **186** часов;
- практические занятия – **120** часов;
- лабораторные работы **14** часов;
- курсовая работа – **20** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **120** часов;
- консультации – **38** часов;
- производственная практика – **144** часа.

Виды контроля МДК– дифференцированный зачет

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация и проведение экспертизы и оценки качества 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

СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа		Учебная практика	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. консультации часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел 1 Общие вопросы товарной экспертизы		8	2	-	-	-	-	-
ПК 2.1	Раздел 2 Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных товаров		6	2	-	6	2	-	-
ПК 2.1	Раздел 3 Сенсорный анализ продовольственных товаров		6	2	-	12	2	-	-
ПК 2.2	Раздел 4 Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров		76	32	2	22	4	-	-

ПК 2.1	Раздел 5 Общие вопросы товароведной характеристики непродовольственных товаров		4	-	-	8	2	-	-
ПК 2.2	Раздел 6 Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства непродовольственных товаров		120	36	8	40	10	-	-
ПК 2.2 ПК 2.3.	Раздел 7 Организация проведения экспертизы и оценки качества продовольственных товаров		38	22	4	34	8	-	-
ПК 2.2 ПК 2.3.	Раздел 8 Организация проведения экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров Консультации		62	38	6	36	10	-	-
ПК 2.2	Курсовая работа, часов	20			20			-	
(ПМ02, ПМ03)	Производственная практика	144							144
	Всего:	642	320		20	158		0	144

**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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Коды ПК, ОК	МДК 02. 01. Оценка качества товаров и основы экспертизы			
Раздел 1 Общие вопросы товарной экспертизы				
ПК 2.1.	Тема 1.1 Введение	Содержание	2	2
		1 Общие вопросы товарной экспертизы: цели, задач и основания проведения экспертизы	2	
ПК 2.1.	Тема 1.2 Субъекты и объекты товарной экспертизы	Содержание	2	
		1 Объекты и субъекты товарной экспертизы. Классификация средств товарной экспертизы. Средства товарной экспертизы. Материально-технические средства товарной экспертизы.	2	
ПК 2.1. ОК 2	Тема 1.3 Виды и средства товарной экспертизы	Содержание	2	
		1 Классификация методов и организация проведения товарной экспертизы, классификация средств товарной экспертизы, средства товарной информации, материально-технические средства	2	
		№ 1 Практическое занятие по теме 1.3	2	
		1 Этапы товарной экспертизы, организация проведения, характерные документы и средства	2	
Раздел 2 Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных товаров				
ПК2.1. ОК 2	Тема 2.1 Введение: общие вопросы товароведения продовольственных товаров. Безопасность пищевых продуктов	Содержание	2	2
		1. Основные понятия. Химический состав пищевых продуктов	2	
		2. Физические свойства пищевых продуктов		
		3. Понятие о пищевой ценности продовольственных товаров		
		4. Условия и сроки хранения, процессы, протекающие при хранении, потери продовольственных товаров		
		5 Основные термины, используемые при характеристике безопасности пищевых продуктов		
6 Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов				

1	2	3	4	5
ПК2.1. ОК 2	Тема 2.2 Принципы, признаки и правила классификация продовольственных товаров	Содержание	2	2
		1. Показатели и признаки классификации продовольственных товаров	2	
		№ 2 Практическое занятие по теме 2.2	2	
		1 Ознакомление с системой и содержанием нормируемых показателей классификации продовольственных товаров.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией.			4	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Значения и виды классификации потребительских товаров. 2. Маркировка, штриховое кодирование потребительских товаров.				
Консультации			2	
Раздел 3 Сенсорный анализ продовольственных товаров				
ПК2.1. ОК 2	Тема 3.1 Общие сведения об органолептических методах оценки качества потребительских товаров	Содержание	2	2
		1 Природа и факторы визуальных ощущений	2	
		2 Обонятельные, осязательные и вкусовые ощущения	2	
		№ 3 Практическое занятие по теме 3.1	2	
1 Организация проведения, методы оценки и этапы проведения органолептической оценки качества потребительских товаров	2			
ПК2.1. ОК 4	Тема 3.2 Методы дегустационного анализа	Содержание	2	2
		1 Организация проведения дегустационного анализа	2	
		2 Методы оценки и этапы проведения дегустационной оценки качества потребительских товаров		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			4	

1	2	3	4	5	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (рефераты, доклады): 1. Влияние некоторых факторов на вкусовые и обонятельные ощущения. 2. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа. 3. Предложить результаты органолептического анализа на примере одной из продовольственных групп товаров. Результаты оформить в виде таблицы по показателям. 4. Психофизиологические основы органолептики: - природа и факторы визуальных ощущений, обонятельные и вкусовые ощущения, осязательные и другие сенсорные ощущения. 5. Методы дегустационного анализа: - общие сведения о сенсорных методах, методы потребительской оценки, аналитические методы органолептического анализа. 6. Организация современного дегустационного анализа: - тестирование дегустатора, требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.			6		
Консультации			2		
Раздел 4. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров					
ПК2.2. ОК 3	Тема 4.1 Зерномучные товары	Содержание		2	2
		1	Состояние рынка. Классификация, строение, пищевая ценность, оценка качества зерна	2	
		№ 4 Практическое занятие по теме 4.1		2	
		1	Правила приемки и методы отбора проб зерна. Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества зерновых культур и методами товарной экспертизы зерна	2	
ПК2.2. ОК 2	Тема 4.2 Зерномучные товары	Содержание		2	2
		1	Классификация, формирование качества крупы и муки в процессе производства, пищевая ценность, ассортимент, оценка качества	2	
		2	Производство муки и крупы, ассортимент, оценка качества, хранение		
		№ 5 Практическое занятие по теме 4.2		2	
		1	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества и методами товарной экспертизы муки и круп	2	
ПК2.2. ОК 4	Тема 4.3 Зерномучные товары	Содержание		2	2
		1	Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий		
		2	Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий		

		3	Формирование потребительских свойств и пищевой ценности продукта		
		4	Факторы, сохраняющие качество продукта. Оценка качества хлебобулочных		
1	2	3		4	5
ПК2.2. ОК 3	Тема 4.4 Зерномучные товары	Содержание		2	2
		1	Ассортимент и классификация макаронных изделий	2	
		2	Пищевая ценность, значение а питания человека		
		3	Технологический процесс производства		
		4	Формирование потребительских свойств и пищевой ценности продукта		
		5	Факторы сохраняющие качество продукта		
		6	Транспортирование и хранение. Оценка качества макаронных изделий		
		№ 6 Практическое занятие по темам 4.3-4.4		2	
		1	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества и методами товарной экспертизы хлебобулочных изделий	2	
		2	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества и методами товарной экспертизы макаронных изделий		
ПК2.2. ОК 2	Тема 4.5 Плодоовощные товары	Содержание		2	2
			Состояние российского рынка плодоовощной продукции	2	
			Свежие и переработанные плоды: их использование в общественном питании		
			Классификация, строение, свойства, пищевая ценность и химический состав		
			Характеристика видового ассортимента свежих плодов и овощей		
		№ 7 Практическое занятие по теме 4.5		2	
			Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества плодов и овощей.	2	
	Дать характеристику потребительских свойств в предложенных образцах				
ПК2.2. ОК 4	Тема 4.6 Плодоовощные товары	Содержание		2	2
		1	Способы переработки, консервирования плодов и овощей.	2	
		2	Характеристика потребительских свойств		
		3	Оценка качества. Классификация и оценка возможных дефектов		
		4	Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование консервированных плодов и овощей		
		№ 8 Практическое занятие по теме 4.6		2	
		1	Оценка качества переработанных плодов и овощей по стандарту (работа с натуральными образцами)	2	
		2	Определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции).		

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.7 Вкусовые товары	Содержание	2	2	
		1	Пряности и приправы. Основное сырье, технология производства		
		2	Характеристика видового ассортимента с учетом классификационных признаков		
		3	Потребительские свойства продукта		
		4	Требования к качеству, оценка качества		
		№ 9 Практическое занятие по теме 4.7			2
		1	Оценка качества пряностей и приправ по стандарту (работа с натуральными образцами)		2
2	Определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции).				
ПК2.2. ОК 2-7	Тема 4.8 Вкусовые товары:	Содержание	2	2	
		1	Чай и кофе. Основное сырье		
		2	Характеристика видового ассортимента с учетом классификационных признаков.		
		3	Технология производства.		
		4	Потребительские свойства продукта.		
		5	Требования к качеству, оценка качества		
		№ 10 Практическое занятие по теме 4.8			2
		1	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества чая зеленого и черного байхового		2
		2	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества кофе натурального в зернах и растворимого натурального кофе		
		3	Оценка качества по стандарту (работа с натуральными образцами)		
4	Определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции).				
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.9 Вкусовые товары	Содержание	2	2	
		1	Напитки безалкогольные: воды, соки, нектарины, муссы, морсы		
		2	Основное сырье, технология производства		
		3	Характеристика видового ассортимента с учетом классификационных признаков		
		4	Характеристика потребительских свойств продукта		
		5	Требования к качеству, оценка качества		
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.10 Вкусовые товары	Содержание	2		
		1	Напитки слабоалкогольные, алкогольные		
		2	Основное сырье, технология производства		

		3	Характеристика видового ассортимента с учетом классификационных признаков		
		4	Характеристика потребительских свойств продукта		
1	2	3		4	5
		5	Требования к качеству, оценка качества		
		6	Требования к маркировке и правила продажи алкогольной продукции		
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.11 Кондитерские товары	Содержание		2	2
		1	Сахар, мед. Состояние российского рынка	2	
		2	Характеристика видового ассортимента с учетом признаков классификации		
		3	Формирование потребительских свойств и пищевой ценности продукта		
		4	Значение в питании человека		
		5	Факторы, сохраняющие качество продукта		
		6	Нормативная документация, требования к качеству продукта		
		7	Оценка качества продукта		
		8	Виды фальсификации продукта, методы обнаружения и меры по устранению		
		№ 11 Практическое занятие по теме 4.11		2	
		1	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества сахара, меда.	2	
2	Оценка качества по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции)				
3	Дать оценку потребительских свойств в предложенных образцах				
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.12 Кондитерские товары	Содержание		2	2
		1	Сахаристые кондитерские изделия , состояние российского рынка	2	
		2	Характеристика видового ассортимента с учетом признаков классификации		
		3	Формирование потребительских свойств и пищевой ценности продукта		
		4	Значение в питании человека		
		5	Факторы, сохраняющие качество продукта		
		6	Нормативная документация, требования к качеству продукта		
7	Оценка качества продукта				
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.13 Кондитерские товары	Содержание		2	2
		1	Мучные кондитерские изделия , состояние российского рынка	2	
		2	Характеристика видового ассортимента с учетом признаков классификации		
		3	Формирование потребительских свойств и пищевой ценности продукта		
		4	Значение в питании человека. Факторы, сохраняющие качество продукта		
		5	Нормативная документация, требования к качеству продукта		
		6	Оценка качества продукта		
7	Виды фальсификации продукта, методы обнаружения и меры по устранению				

1	2	3	4	5	
ПК2.2. ОК 2-6		№ 12 Практическое занятие по темам 4.12, 4.13	2	2	
		1	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества сахаристых и мучных кондитерских изделий.		2
		2	Оценка качества по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции)		
		3	Дать сравнительную оценку потребительских свойств в предложенных образцах кондитерских изделий		
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.14 Молоко и молочные товары	Содержание	2	2	
		1	Молоко и молочные товары: состояние российского рынка		2
		2	Характеристика видового ассортимента с учетом признаков классификации		
		3	Формирование потребительских свойств и пищевой ценности продукта		
		4	Значение в питании человека. Факторы, сохраняющие качество продукта		
		5	Нормативная документация, требования к качеству продукта		
		6	Оценка качества продукта		
		7	Виды фальсификации продукта, методы обнаружения и меры по устранению		
			№ 13 Практическое занятие по теме 4.14		2
		1	Изучение видового ассортимента продуктов, выработанных из молока		2
2	Сравнительная характеристика потребительских свойств однородных групп молочной продукции				
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.15 Пищевые жиры	Содержание	2	2	
		1	Классификация, состав и использование жиров как сырья в общественном питании.		2
		2	Пищевая ценность жиров животного и растительного происхождения		
		3	Формирование потребительских свойств и пищевой ценности продукта. Значение в питании человека		
		5	Факторы, сохраняющие качество продукта		
		6	Нормативная документация, требования к качеству продукта, оценка		
		8	Виды фальсификации продукта, методы обнаружения и меры по устранению		
			№ 14 Практическое занятие по теме 4.15		
		1	Ознакомление с натуральными образцами пищевых жиров и растительных масел		2
		2	Изучение потребительской маркировки, оценка состояния упаковки продукта		

1	2	3	4	5
		Экспертиза качества по органолептическим показателям		
ПК2.2. ОК 2-5	Тема 4.16 Яйцо и продукты его переработки... :	Содержание 1 Состояние рынка яйца и продуктов его переработки 2 Классификация. Использование яйца в общественном питании. 3 Пищевая ценность, химический состав и строение яйца 4 Классификация и виды яйцепродуктов, их отличительные особенности. 5 Оценка качества яйца № 15 Практическое занятие по теме 4.16 1 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям 2 Установление наличия и соответствия маркировки яиц требованиям ГОСТ	2 2 2	2
ПК2.2. ОК 2-7	Тема 4.17 Мясные товары	Содержание 1 Виды скота для уоя, морфология мяса. 2 Классификация и маркировка видового ассортимента мяса 3 Разделка туш и хранение. 4 Требование к качеству. Оценка качества мяса	2 2	2
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.18 Мясные товары ..	Содержание 1 Состояние российского рынка: колбасные изделия и копченые продукты. 2 Сравнительная товароведная характеристика мясных товаров. 3 Факторы, сохраняющие качество мясных товаров 4 Потери при хранении и подготовке к реализации 5 Требования к качеству и оценка качества мясных изделий № 16 Практическое занятие по теме 4.18 Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к органолептическим показателям колбасных изделий, выработанных из различного мясного сырья в предложенных образцах № 17 Практическое занятие по теме 4.18 Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к органолептическим показателям мясных копченых изделий в предложенных образцах	2 2 2 2 2	2

1	2	3	4	5		
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.19 Мясные товары	Содержание	2	2		
		1	Состояние российского рынка консервов, выработанных из различного видового сырьевого ассортимента мяса		2	
		2	Сравнительная товароведная характеристика мясных консервов			
		3	Факторы, сохраняющие качество и потери при хранении и подготовке к реализации			
		4	Требования к качеству и экспертиза мясных консервов			
		№ 18 Практическое занятие по теме 4.19			2	
		1	Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к маркировке и упаковке мясных консервов		2	
		2	Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам оцените качество состояния упаковки и наполненности потребительской маркировки продукта			
№1 Курсовая работа		2				
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.20 Рыбные товары	Содержание	2	2		
		1	Состояние российского рынка продуктов, выработанных из рыбы		2	
		2	Видовой ассортимент рыбного сырья			
		3	Влияние обработки рыбы на качество продуктов ее переработки			
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.21 Рыбные товары	Содержание	2	2		
		1	Сравнительная товароведная характеристика потребительских свойств, пищевой ценности живой рыбы		2	
		2	Сравнительная товароведная характеристика потребительских свойств, пищевой ценности соленой рыбы			
		3	Сравнительная товароведная характеристика потребительских свойств, пищевой ценности др. видов рыбных товаров.			
		4	Требования к качеству и экспертиза продукта			
ПК2.2. ОК 2-6	Тема 4.22 Рыбные товары	Содержание	2	2		
		1	Состояние российского рынка консервов, выработанных из различного видового сырьевого ассортимента рыбы		2	
		2	Сравнительная товароведная характеристика рыбных консервов			
		3	Факторы, сохраняющие качество и потери при хранении и подготовке к реализации.			
		4	Требования к качеству и экспертиза рыбных консервов			

1	2	3	4	5
		№ 19 Практическое занятие по теме 4.22	2	
		1 Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к маркировке рыбных консервов	2	
		2 Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к качеству рыбных консервов		
		3 Дать заключение о наполненности потребительской маркировки и состоянии упаковки рыбных консервов		
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 по темам 4.1-4.22 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			8	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (рефераты, доклады): 1 Факторы, формирующие потребительские свойства продовольственных товаров. 2 Зерно. Экспертиза качества зерна. 3 Производство крупы. Ассортимент крупы. 4 Экспертиза качества муки. Хранение муки. 5 Свежие плоды, показатели качества. 6 Негазированные безалкогольные напитки. Показатели качества. 7 Крепкие алкогольные напитки, ассортимент, упаковка, хранение. 8 Классификация кондитерских изделий по видам используемого сырья. 9 Экспертиза качества кондитерских изделий. 10 Ассортимент, факторы, формирующие ассортимент кондитерских изделий. 11 Состав и потребительские свойства молока. 12 Ассортимент молока и продуктов его переработки. 13 Кисломолочные продукты. Показатели качества. 14 Хранение, упаковка, транспортирование молока и продуктов его переработки. 15 Какие консервы относят к закусочным и какие являются натуральными? 16 Что является основным сырьем для производства карамели?			6	

1	2	3	4	5
17	Основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве.			
18	Особенности производства шоколада.			
19	Упаковка кондитерских изделий, формирование потребительских предпочтений и конкурентоспособности продукта.			
20	Упаковка плодоовощной замороженной продукции, формирование конкурентоспособности продукта.			
Подготовка выступлений, сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентация) к разделу 4 по темам 4.1-4.22				
1	Влияние условий хранения и транспортирования на качество свежих плодов и овощей.			
2	Влияние химического состава на качество продовольственных товаров.			
3	Организация и техника торговли алкогольными товарами.			
4	Формирование качества хлебобулочных изделий в процессе производства.			
5	Товароведная характеристика и потребительские свойства сливочного масла.			
6	Дефекты. Болезни вин. Влияние дефектов на качество виноградных вин.			
7	Какие улучшенные ржано-пшеничные сорта хлеба имеются в продаже?			
8	Факторы, влияющие на сохранение свойств товаров.			
9	Влияние условий хранения на товары продовольственной группы.			
10	Мучные кондитерские изделия. Сроки годности, градация качества			
Консультации				
Раздел 5 Общие вопросы товароведной характеристики непродовольственных товаров				
ПК 2.1	Тема 5.1 Введение.	Содержание	2	2
ОК 2-5		Цели и задачи товароведения непродовольственных товаров	2	
ПК 2.1	Тема 5.2 Стандартизация, сертификация непродовольственных товаров	Содержание	2	
ОК 2-5		1 Методологические основы стандартизации и сертификации непродовольственных товаров	2	
Раздел 6. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства непродовольственных товаров				
ПК 2.2	Тема 6.1 Текстильные товары:	Содержание	2	2
ОК 1-8		1 Классификация натуральных текстильных волокон, пряжи и нитей	2	
		2 Формирование потребительских свойств пряжи и нитей в процессе производства		
		3 Свойства текстильных волокон		
ПК 2.2	Тема 6.2 Текстильные товары	Содержание	2	2
ОК 1-8		1 Классификация искусственных и синтетических текстильных волокон, пряжи и нитей	2	
		2 Свойства искусственных и синтетических волокон, формирование потребительских свойств пряжи и нитей		

1	2	3	4	5
ПК 2.2 ОК 1-8		№ 2 Курсовая работа	2	
		Содержание	2	
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.3 Текстильные товары	1 Формирование свойств тканей в процессе производства	2	2
		2 Классификация и ассортимент тканей		
		3 Требования к качеству тканей, экспертиза		
ПК 2.2 ОК 1-8		№ 20 Практическая работа по теме 6.3	2	
		1 Изучение видового ассортимента тканей	2	
		2 Определение волокнистого состава и сортности тканей		
		3 Выявление дефектов и пороков ткачества в тканях, оценка качества		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.4 Текстильные товары	Содержание	2	2
		1 Формирование свойств нетканых материалов в процессе производства	2	
		2 Экспертиза текстильных нетканых товаров		
		3 Упаковка, маркировка и хранение		
		4 Требования к качеству, экспертиза изделий		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.5 Швейные товары	Содержание	2	
		1 Общие понятия, характеристика видового ассортимента одежных товаров с учетом классификационных признаков	2	
		2 Требования, предъявляемые к одежде		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.6 Швейные товары	Содержание	2	2
		1 Материалы для изготовления одежды	2	
		2 Проектирование и изготовление одежды		
		3 Формирование потребительских свойств.		
		№ 21 Практическое занятие по теме 6.6	2	
		1 Конструктивные особенности одежды, создание лекал		
		2 Ознакомление с деталями швейных изделий		
		3 Товароведная характеристика одежных изделий по назначению и конструктивными особенностям влияющим на потребительские предпочтения и конкурентоспособность швейных изделий		
4 Органолептическая оценка качества изделий				
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.7 Швейные товары	Содержание	2	2
		1 Сегменты российского рынка, ассортимент одежды	2	
		2 Контроль качества швейных товаров, маркировка упаковка и хранение швейных товаров		

1	2	3	4	5	
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.8 Трикотажные товары	Содержание	2		
		1	Сегменты российского рынка трикотажных товаров		
		2	Классификация видового ассортимента трикотажных товаров	2	2
		3	Требования, предъявляемые к качеству, экспертиза трикотажных изделий		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.9 Трикотажные товары	Содержание	2		
		1	Ассортимент трикотажных изделий		
		2	Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение трикотажных изделий	2	
		№ 22 Практическое занятие по теме 6.9		2	
		1	Конструирование трикотажной одежды: кроеной, цельновязаной		
		2	Товароведная характеристика по назначению и конструктивными особенностям влияющим на потребительские предпочтения и конкурентоспособность трикотажных изделий	2	2
		№ 3 Курсовая работа		2	
		№ 23 Практическое занятие по теме 6.9		2	
		1	Ознакомление с ассортиментом трикотажных одежных изделий		
		2	Товароведная сравнительная характеристика потребительских свойств изделий разного волокнистого состава трикотажного полотна	2	
		3	Органолептическая оценка качества трикотажных одежных товаров		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.10 Обувные товары	Содержание	2		
		1	Кожевенное сырье, производство натуральных, искусственных и синтетических кож	2	2
		2	Классификация кожевенного сырья		
		3	Формирование потребительских свойств кож для обувного производства		
		№ 4 Курсовая работа		2	
		№ 24 Практическая работа по теме 6.10		2	
		1	Анализ ассортимента натуральных кож в обувном производстве		
		2	Распознавание видов кожевенного полуфабриката по назначению в деталях обуви	2	
		3	Выявление дефектов и пороков, сортировка кож.		

1	2	3	4	5	
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.11 Кожаная обувь	Содержание		2	2
		1	Детали обуви и методы крепления	2	
		2	Характеристика видового ассортимента кожаной обуви с учетом классификационных признаков		
		3	Требования к качеству и экспертиза уровня товарного качества кожаной обуви		
		4	Маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви		
		№ 25 Практическое занятие по темам 6.10-6.11		2	
		1	Детали обуви и требования к ним	2	
		2	Методы крепления деталей обуви		
		3	Оценка качества обуви из натуральных кож по органолептическим показателям		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.12 Обувные товары	Содержание		2	2
		1	Сырье, технологии производства резиновой и валяной обуви. классификация видового ассортимента	2	
		2	Формирование потребительских свойств		
		3	Требования к качеству резиновой и валяной обуви		
		4	Контроль качества		
		5	Маркировка, упаковка и хранение изделий		
		№ 26 Практическое занятие по теме 6.12		2	
		1	Анализ ассортимента резиновой и валяной обуви	2	
		2	Товароведная характеристика потребительских свойств обувных товаров (предложенных образцов),		
		3	Органолептическая оценка качества резиновых обувных и валяных изделий		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.13 Пушно-меховые товары	Содержание		2	2
		1	Краткая характеристика основных видов пушно-мехового полуфабриката	2	
		2	Стандартизация и сортировка меха		
		3	Этапы технологического процесса выработки пушно-мехового полуфабриката		
		4	Формирование потребительских свойств и потребительских достоинств меха		
		5	Расчет стоимости шкурок и партии овчинно-шубных изделий		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.14 Пушно-меховые товары	Содержание		2	2
		1	Состояние российского рынка меховой одежды	2	
			Классификация и характеристика видового ассортимента пушно-меховых товаров		

1	2	3	4	5	
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.15 Пушно-меховые товары	Содержание	2	2	
		1	Требования к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных изделий	2	2
		2	Стандартизация и оценка качества меховой одежды		
		№ 27 Практическое занятие по теме 6.15		2	
		1	Ознакомление по альбомам с ассортиментом меховых изделий	2	
2	Изучение нормативных документов: терминов, определений и показателей качества меховых товаров				
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.16 Пластические массы и изделия на их основе	Содержание	2	2	
		1	Общая характеристика пластических материалов на основе высокомолекулярных соединений		2
		2	Классификация, методы переработки пластических масс в изделия		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.17 Пластические массы и изделия на их основе	Содержание	2	2	
		1	Характеристика ассортимента бытовых изделий из пластических масс		2
		2	Факторы, формирующие и сохраняющие качество изделий		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.18 Пластические массы и изделия на их основе	Содержание	2	2	
		1	Требования к качеству изделий из пластических масс		2
		2	Характеристика возможных дефектов и пороков в изделиях		
		3	Оценка качества бытовых пластмассовых изделий		
		№ 28 Практическое занятие по теме 6.18			2
		1	Ознакомление с видовым ассортиментом бытовых товаров изготовленных из пластических масс		2
		2	Ознакомление с ГОСТ, требованиями к качеству		
3	Выявление дефектов в предложенных образцах бытовой пластмассовой посуде				
4	Органолептическая оценка качества бытовых пластмассовых изделий				
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.19 Металлохозяйственные товары	Содержание	2	2	
		1	Черные и цветные металлы и их сплавы, краткая товароведная характеристика		2
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.20 Металлохозяйственные товары	Содержание	2	2	
		1	Формирование потребительских свойств бытовых металлических изделий и качества товаров		2
2	Сравнительная характеристика потребительских свойств металлической посуды изготовленной из различных металлов и их сплавов				

1	2	3	4	5	
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.21 Металлохозяйственные товары:.	Содержание	2	2	
		1 Классификация и краткая характеристика видового ассортимента металлических бытовых товаров	2		
		2 Требования к качеству изделий. их конструктивным особенностям и защитным покрытиям			
		3 Оценка качества, факторы, сохраняющие качество.			
		№ 29 Практическое занятие по теме 6.21			2
		1 Ознакомление с видовым ассортиментом бытовых товаров изготовленных из металлов и их сплавов	2		
		2 Ознакомление с ГОСТ, требованиями к качеству, выявление дефектов в предложенных образцах бытовой посуды			
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.22 Силикатные товары	Содержание	2	2	
		1 Основы производства, химический состав и свойства стекла	2		
		2 Формование бытовых изделий из стекла			
		3 Классификация и видовой ассортимент изделий			
		4 Факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты			
		5 Характеристика потребительских свойств			
		6 Оценка качества изделий из стекла			
		№ 30 Практическое занятие по теме 6.22		2	
		1 Ознакомиться с ассортиментом бытовых стеклянных изделий	2		
		2 Научиться давать товароведную характеристику потребительским свойствам изделий из стекла			
3 Провести оценку качества в предложенных образцах					
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.23 Силикатные товары	Содержание	2	2	
		1 Основы производства, химический состав и свойства керамики	2		
		2 Формование бытовых керамических изделий			
		3 Классификация и видовой ассортимент изделий			
		4 Факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты			
		5 Характеристика потребительских свойств			
		6 Оценка качества изделий из керамики			

1	2	3	4	5		
ПК 2.2 ОК 1-8		№ 31 Практическое занятие по теме 6.23	2	2		
		1	Ознакомиться с ассортиментом бытовых керамических изделий		2	
		2	Научиться давать товароведную характеристику потребительским свойствам изделий из керамики			
		3	Провести оценку качества в предложенных образцах			
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.24 Товары бытовой химии: СМС	Содержание	2	2		
		1	Состояние российского рынка моющих синтетических средств		2	
		2	Состав и формирование потребительских свойств			
		3	Видовой ассортимент с учетом классификационных признаков			
		4	Требования к качеству и к потребительской маркировке			
		5	Оценка качества моющих синтетических средств			
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.25 Товары бытовой химии: мыло хозяйственное	Содержание	2	2		
		1	Состояние российского рынка моющих средств		2	
		2	Состав и формирование потребительских свойств			
		3	Видовой ассортимент с учетом классификационных признаков			
		4	Требования к качеству и к потребительской маркировке хозяйственного мыла			
		5	Оценка качества моющих средств			
			Содержание		2	2
		1	Состояние российского рынка ЛКМ		2	
		2	Состав и формирование потребительских свойств			
					3	Видовой ассортимент с учетом классификационных признаков
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.26 Товары бытовой химии: мыло хозяйственное	Содержание	2	2		
		1	Требования к качеству и к потребительской маркировке ЛКМ		2	
		2	Оценка качества ЛКМ			
			№ 32 Практическое занятие по темам 6.26		2	
		1	Анализ видového ассортимента ЛКМ			2
2	Расчет показателей структуры ассортимента, анализ полученных результатов					
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.27 Товары бытовой химии: клеящие материалы:	Содержание	2	2		
		1	Состояние российского рынка бытовых клеящих материалов		2	
		2	Состав и формирование потребительских свойств			
		3	Видовой ассортимент с учетом классификационных признаков			
		4	Требования к качеству и к потребительской маркировке клеев			
		5	Оценка качества бытовых клеев			

1	2	3	4	5
		№ 33 Практическое занятие по темам 6.27	2	2
		1 Анализ видового ассортимента бытовых клеящих материалов	2	
		2 Расчет показателей структуры ассортимента, анализ полученных результатов		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.28 Парфюмерно-косметические товары:	Содержание	2	2
		1 Сегменты российского рынка парфюмерно-косметических товаров	2	
		2 Характеристика видового ассортимента с учетом классификационных признаков		
		3 Формирование потребительских свойств		
		4 Требования к качеству		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.29 Парфюмерные товары	Содержание	2	2
		1 Российский рынок парфюмерии	2	
		2 Общие понятия, классификация душистых жидкостей		
		3 Характеристика ассортимента и потребительских свойств		
		4 Требование к качеству. Оценка качества парфюмерии		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.30 Косметические товары	Содержание	2	2
		1 Российский рынок косметических изделий	2	
		2 Общие понятия, классификация, характеристика ассортимента и потребительских свойств		
		3 Требование к качеству. Оценка качества косметических изделий		
		№ 34 Практическое занятие по темам 6.29-6.30	2	
		1 Изучение и оценка потребительской маркировки в предложенных образцах парфюмерных товаров	2	
		2 Изучение и оценка потребительской маркировки в предложенных образцах косметических товаров		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.31 Парфюмерно-косметические товары	Содержание	2	2
		1 Требования к качеству и безопасности применения парфюмерно-косметических изделий	2	
		2 Оценка нормируемых показателей качества		
		3 Фальсификация парфюмерно-косметических изделий		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.32 Мебельные товары	Содержание	2	2
		1 Сегменты российского рынка, классификация мебели	2	
		2 Потребительские свойства		
		3 Факторы, формирующие и сохраняющие качество		

1	2	3	4	5	
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.33 Мебельные товары	Содержание	2	2	
		1	Краткая характеристика видового ассортимента мебели	2	
		2	Оценка нормируемых показателей качества.		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.34 Электробытовые товары	Содержание	2	2	
		1	Общие понятия. Классификация.	2	
		2	Основные технические характеристики радиоэлектронных товаров		
		3	Комплекующие элементы ТА Способы получения радиосигнала, телевизионного изображения		
		4	Гарантийные сроки, сервисное обслуживание потребителей.		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.35 Электробытовые товары	Содержание	2	2	
		1	Требования к качеству	2	
		2	Правила продажи ЭБТ в условиях торгового предприятия		
		3	Оценка качества ЭБТ в условиях торгового предприятия		
		№ 35 Практическое занятие по теме 6.35		2	
		1	Ознакомление с ассортиментом ЭБТ по предложенным альбомам и планшетам	2	
2	Изучение предложенных инструкций по эксплуатации электробытовой техники				
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.36 Фотографические товары	Содержание	2	2	
		1	Состояние российского рынка	2	
		2	Классификация, технические характеристики узлов конструкции		
		3	Требования к качеству		
		4	Ассортимент. Фотоматериалы и наблюдательные приборы.		
		№ 36 Практическое занятие по теме 6.36		2	2
		1	Руководствуясь предложенными образцами и техническим паспортом, дать товароведную характеристику потребительских свойств предложенным образцам фототоваров	2	
		2	Руководствуясь предложенными образцами и техническим паспортом изучить конструктивные особенности ФА		
		№ 5 Курсовая работа		2	
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.37 Музыкальные товары	Содержание	2	2	
		1	Сегменты российского рынка	2	
		2	Общие понятия, основные сведения об акустике и музыкальной грамоте		
		3	Классификация, конструктивные особенности и характеристика потребительских свойств		

1	2	3	4	5	
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.38 Музыкальные товары	Содержание	2	2	
		1	характеристика видового ассортимента однородных групп музыкальных инструментов		2
		2	групп		
		3	Требования к качеству музыкальных инструментов		
		4	Оценка качества в условиях торгового предприятия		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.39 Ювелирные товары	Содержание	2	2	
		1	Состояние российского рынка, основные понятия и классификационные признаки ювелирных изделий		2
		2	Материалы, применяемые в ювелирном производстве, формирующие потребительские свойства и ассортимент ювелирных изделий		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.40 Ювелирные товары	Содержание	2	2	
		1	Требования к качеству ювелирных изделий		2
		2	Краткая характеристика видового ассортимента		
		3	Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование		
		4	Правила продажи ювелирных изделий		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.41 Канцелярские и школьно-письменные товары	Содержание	2	2	
		1	Общие понятия, классификация и краткая характеристика видового ассортимента		2
		2	Требования к качеству. Оценка качества изделий		
ПК 2.2 ОК 1-8	Тема 6.42 Игрушки	Содержание	2	2	
		1	Состояние российского рынка, общие понятия		2
		2	Классификация и краткая характеристика видового ассортимента		
		3	Требования к качеству. Оценка качества изделий.		
		№ 37 Практическое занятие по теме 6.42			2
		1	Ознакомление с видовым ассортиментом игрушек выработанных из различных материалов		2
		2	Сравнительная товароведная характеристика потребительских свойств		
3	Органолептическая оценка качества игрушек с точки зрения безопасности потребления				
Самостоятельная работа при изучении раздела 6 по темам 6.1-6.42 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление			10		

1	2	3	4	5
лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (рефераты, доклады): 1 Понятие «клеи» (герметики), краткая характеристика. Классификация клеев. 2 Потребительские свойства и показатели качества синтетических моющих средств. 3 Классификация и ассортимент синтетических моющих средств. Маркировка, транспортирование, хранение бытовых химических товаров. 4 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных товаров. 5 Оценка качества керамических товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамических товаров. 6 Потребительские свойства музыкальных инструментов. 7 Классификация и ассортимент ювелирных изделий. 8 Методы крепления обувных товаров. Влияние методов крепления на качество обуви. 9 Применение искусственных кож и пленочных материалов для изготовления обуви различного назначения. 10 Основные направления улучшения качества искусственных кож и пленочных материалов, применяемых в обувном производстве.			14	
Подготовка выступлений, сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентация) к разделу 6 по темам 6.1-6.42 1 Общие требования к качеству бытовых электротехнических товаров. Контроль качества. 2 Спортивные, рыболовные, охотничьи товары. Требования к качеству спортивных товаров. 3 Показатели качества искусственных и синтетических обувных материалов. Экспертиза качества искусственных и синтетических кож. 4 Состояние рынка обувных товаров. Перспективы развития данной отрасли. 5 Требования, предъявляемые к качеству ювелирных изделий. Клеймение. 6 Упаковка, транспортирование и хранение электротоваров, бытовых машин. 7 Потребительские свойства и показатели качества школьно-письменных и канцелярских товаров. 8 Требования к безопасности потребления игрушки, изготовленных из текстильных материалов и искусственного меха 9 Требования к маркировке ювелирных изделий, правила продажи 10 Чипирование ювелирных изделий, постановления Правительства РФ, законодательные нормы и требования 11 Правила продажи и требования к условиям и правилам продажи товаров для охоты и рыбной ловли 12 Конструктивные особенности бытовых наручных часов определяющие предпочтения покупателей и конкурентоспособность товара			6	
Консультации			10	

1	2	3	4	5	
Раздел 7. Организация проведения экспертизы и оценки качества продовольственных товаров					
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 7.1 Оценка качества зерномучных товаров.	Содержание	2	2	
		1	Зерно, крупа и хлебобулочные изделия.		
		2	Градации качества. Требования к качеству		
		3	Дефекты и причины возникновения		
		4	Экспертиза качества продукта		
		№ 38 Практическая работа по теме 7.1			2
		1	Товароведная характеристика и оценка качества зерна пшеницы		2
2	Определение зараженности и повреждения ее вредителями, определение природы зерна	2			
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 7.2 Оценка качества плодоовощных товаров	Содержание	2	2	
		1	Товароведная характеристика свежих и переработанных плодов, овощей		
		2	Градации качества. Требования к качеству		
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9		№ 39 Практическое занятие по теме 7.2	2	2	
		1	Дефекты и причины возникновения. Экспертиза качества свежих плодов и овощей		
		№ 40 Практическое занятие по теме 7.2			2
		1	Информационная экспертиза потребительской упаковки		2
		2	Органолептическая оценка качества консервированных овощей (на примере икры кабачковой, баклажанной)		
3	Составление акта экспертизы и паспорта качества.				
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 7.3 Оценка качества кондитерских товаров	Содержание	2	2	
		1	Фруктово-ягодные кондитерские изделия, карамели, конфеты		
		2	Градации качества. Требования к качеству		
		3	Дефекты и причины возникновения		
		4	Экспертиза качества продукта		
		№ 41 Практическое занятие по теме 7.3			2
		1	Оценка качества фруктово-ягодной и леденцовой карамели		2
2	Составление акта экспертизы и паспорта качества				
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 7.4 Оценка качества кондитерских товаров	Содержание	2	2	
		1	Шоколад. Градации качества. Требования к качеству		
		2	Дефекты и причины возникновения		
		3	Экспертиза качества продукта		

1	2	3	4	5
		№ 42 Практическое занятие по теме 7.4	2	
		1 Оценка качества глазированных шоколадной глазурью конфет	2	2
		2 Составление акта экспертизы и паспорта качества		
		№ 43 Практическое занятие по темам 7.4	2	
		1 Оценка качества темного, молочного и белого шоколада		
		2 Сравнительная характеристика потребительских свойств, отличительные особенности продукта	2	2
		3 Характеристика возможных дефектов и пороков в шоколаде		
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 7.5 Оценка качества кондитерских товаров	Содержание	2	
		1 Мучные кондитерские изделия		
		2 Требования к качеству	2	
		3 Дефекты и причины возникновения		
		Экспертиза органолептических показателей		
		№ 44 Практическое занятие по теме 7.5	2	
		1 Оценка качества сахарного печенья		
		2 Сравнительная характеристика потребительских свойств, отличительные особенности продукта	2	
		3 Характеристика возможных дефектов и пороков в печенье		
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 7.6 Оценка качества молочных товаров	Содержание	2	
		1 Градации качества. Требования к качеству		
		2 Дефекты и причины возникновения	2	
		3 Оценка качества молочных товаров		
		№ 6 Курсовая работа	2	
		№ 45 Практическое занятие по теме 7.6	2	2
		1 Оценка качества питьевого молока		
		2 Решение задач с отбором выборки и составления среднего образца	2	
		3 Составление акта экспертизы и паспорта качества		
		№ 46 Практическое занятие по теме 7.6	2	
		Оценка качества кефира и сметаны. Решение задач	2	
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 7.7 Оценка качества мясных товаров	Содержание	2	
		1 Мясные и мясорастительные консервы		
		2 Градации качества. Требования к качеству	2	2
		3 Дефекты, причины возникновения. Оценка качества мясных консервов		

1	2	3	4	5
		№ 47 Практическое занятие по темам 7.7	2	
		1 Органолептическая оценка вареных колбас		
		2 Составление акта экспертизы и паспорта качества	2	
		№ 7 Курсовая работа		
		Содержание	2	
		1 Охлажденной рыбы и рыбных консервов	2	
		№ 48 Практическое занятие по теме 7.8	2	
		1 Органолептическая оценка качества консервов из рыбы		
		2 Требования к упаковке и маркировке	2	
		3 Анализ состояния упаковки и потребительской наполненности маркировки		
		Самостоятельная работа при изучении раздела 7 по темам 7.1-7.8 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.		6
		Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (рефераты, доклады): 1 Понятие «тянутая» карамель, краткая характеристика. Классификация сахаристых кондитерских изделий. 2 Потребительские свойства и показатели йогуртной продукции. 3 Классификация и ассортимент пробиотических кисломолочных продуктов. 4 Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение тропических плодов. 5 Оценка качества картофеля. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. 6 Потребительские свойства натурального меда. 7 Классификация и ассортимент мясорастительных консервов. 8 Влияние химического состава на потребительские свойства плодовых консервов 9 Применение искусственных материалов для изготовления потребительской упаковки, безопасность назначения. 10 Основные направления улучшения качества мучных кондитерских изделий в производстве.		14
		Подготовка выступлений, сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентация) к разделу 7 по темам 7.1-7.8 1 Общие требования к качеству овощных консервов. Контроль качества. 2 Требования к качеству тропическим плодам 3 Правила продажи и требования к персоналу при продаже алкогольной продукции		6

1	2	3	4	5	
		4 Состояние российского рынка мясных деликатесов товаров. Перспективы развития данной отрасли. 5 Анализ ассортимента хлебобулочных изделий. 6 Требования, предъявляемые к качеству мясных полуфабрикатов в тесте 7 Упаковка, транспортирование и хранение замороженных овощей 8 Потребительские свойства и показатели качества мороженого 9 Требования к маркировке крепких алкогольных напитков и правила продажи 10 Пищевая ценность и значение в питании пробиотических молочных продуктов			
Консультации			8		
Раздел 8. Организация проведения экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров					
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 8.1 Оценка качества текстильных, швейных и трикотажных товаров	Содержание	2		
		1	Методы оценки качества одежды		
		2	Характеристика выявленных дефектов и пороков в швейных и трикотажных изделиях	2	
		№ 1 Лабораторная работа по теме 8.1		2	
		1	Распознавание природы волокон в текстильных материалах	2	2
		2	Изучение ткацких переплетений и видов отделки тканей и трикотажных полотен		
		3	Анализ волокнистого состава и строения тканей		
		4	Органолептические методы исследования качества тканей и трикотажных полотен		
		№ 49 Практическое занятие по теме 8.1		2	
		1	Определение размерных характеристик и типа фигуры	2	
		2	Оценка качества посадки изделия на фигуре		
		3	Устраняемые и не устраняемые дефекты в одежных изделиях		
		ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 8.2 Оценка качества обувных товаров:	Содержание	2
1	Нормируемые показатели качества кожаной обуви				
2	Методы оценки качества, экспертиза предложенных образцов обуви			2	
№ 50 Практическое занятие по теме 8.2				2	
1	Определить методы крепления деталей низа обуви в предложенных образцах			2	2
2	Дать сравнительную характеристику потребительским свойствам				
3	Оценить качество обуви из натуральных кож				

1	2	3	4	5		
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9		№ 2 Лабораторная работа по теме 8.2	2	2		
		1	Изучение микроструктуры шкур различных животных		2	
		2	Распознавание видов кож и деталей обуви			
		3	Выявление пороков и сортировка кож.			
		4	Определение эксплуатационных свойств натуральных кож			
					№ 51 Практическое занятие по теме 8.2	2
		1	Сравнительная характеристика потребительских свойств обуви из искусственных и синтетических материалов		2	
		2	Достоинства и недостатки натуральных и искусственных кож в обуви			
3	Оценка качества предложенных образцов обуви					
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 8.3 Оценка качества меховой одежды	Содержание	2	2		
		1	Нормируемые показатели качества меховых товаров		2	
		2	Маркировка и чипирование меховых изделий		2	
		3	Органолептическая экспертиза меховой одежды			
					№ 3 Лабораторная работа по теме 8.3	2
		1	Сортировка пушно-мехового полуфабриката		2	
		2	Определение мягкости кожаной ткани к сухому трению и стойкости волосяного покрова к истиранию			
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 8.4 Пластические массы	Содержание	2	2		
		1	Методы оценки качества бытовых изделий на основе пластических масс		2	
		2	Экспертиза качества, характеристика выявленных дефектов и пороков в изделиях			
					№ 52 Практическое занятие по теме 8.4	2
		1	Оценка качества, подтверждение соответствия и экспертиза бытовых хозяйственных изделий из полимерных материалов			
					№ 8 Курсовая работа	2
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 8.5 Оценка качества металлической посуды	Содержание	2	2		
		1	Нормируемые показатели качества		2	
		2	Методы и оценки механических свойств и защитных покрытий в бытовой металлической посуде			

1	2	3	4	5	
		№ 53 Практическое занятие по теме 8.5	2	2	
		1	Комплексная оценка качества эмалированной посуды		2
		2	Комплексная оценка качества алюминиевой посуды		
		3	Сравнительная оценка потребительских свойств изделий		
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 8.6 Оценка качества бытовых стеклянных изделий	Содержание	2	2	
		1	Нормируемые показатели уровня качества стеклянной посуды		2
		2	Требования к качеству стеклянных изделий		
		3	Экспертиза качества стеклянных бытовых изделий	2	
		№ 4 Лабораторная работа по теме 8.6	2		2
		1	Определение некоторых физических свойств стекла		
		2	Распознавание отличительных признаков изделий из стекол разного состава и видов декорирования в изделиях	2	
		№ 54 Практическое занятие по теме 8.6	2	2	
1	Комплексная оценка качества стеклянной посуды и украшений (декарирования) нанесенных на нее				
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 8.7 Оценка качества бытовых керамических изделий	Содержание	2	2	
		1	Нормируемые показатели уровня качества фарфоровой и фаянсовой посуды, требования к качеству		2
		№ 55 Практическое занятие по теме 8.7	2		
		1	Комплексная оценка качества фарфоровой посуды	2	
		2	Комплексная оценка качества фаянсовой посуды		
		3	Сравнительная оценка потребительских свойств изделий		
		№ 5 Лабораторная работа по теме 8.7	2	2	
		1	Определение некоторых физических свойств керамики		
		2	Распознавание отличительных признаков изделий из керамики и видов украшения в керамических изделиях	2	
		№ 9 Курсовая работа	2	2	
		№ 56 Практическое занятие по теме 8.7	2		
1	Комплексная оценка качества приставных деталей в фарфоровой посуде	2			
2	Комплексная оценка качества приставных деталей в фаянсовой посуде				
3	определение механической прочности приставных деталей в столовой посуде				

1	2	3	4	5		
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 8.8 Оценка качества товаров бытовой химии	Содержание	2	2		
		1	Нормируемые показатели уровня качества хозяйственного мыла и синтетических моющих средств		2	
		2	Требования к качеству			
		3	Сравнительная характеристика потребительских свойств порошков для ручной и машинной стирки			
		4	Экспертиза качества			
		№ 57 Практическое занятие по теме 8.8			2	
		1	Изучение требований к потребительской маркировке товаров бытовой химии на примере СМС		2	
		2	Оценка качества упаковки и органолептических показателей моющих средств			
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 8.9 Оценка качества парфюмерных жидкостей	Содержание	2	2		
		1	Оценка потребительской маркировки и органолептических показателей парфюмерных изделий		2	
		№ 58 Практическое занятие по теме 8.9			2	
		1	Изучение требований к потребительской маркировке парфюмерных жидкостей на примере духов, туалетной воды и одеколонов		2	
		2	Оценка качества упаковки и органолептических показателей изделий			
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 8.10 Оценка качества декоративной косметики	Содержание	2	2		
		1	Оценка потребительской маркировки и органолептических показателей косметических изделий.		2	
		№ 59 Практическое занятие по теме 8.10			2	
		1	Требования к безопасности потребления косметических товаров (на примере губных помад).		2	
		2	Изучение маркировки и требования к маркировке.			
		3	Оценка качества упаковки изделий и органолептических показателей в предложенных образцах косметических товаров.			
		№ 10 Курсовая работа			2	
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 8.11 Оценка качества классических фототоваров.	Содержание	2	2		
		1	Конструктивные особенности, техническая характеристика.			
		2	Показатели качества.			
		3	Методы оценки качества.			

1	2	3	4	5
		№ 6 Лабораторное занятие по теме 8.11	2	2
		1 В предложенных образцах классических фотоаппаратов изучить узлы конструкции	2	
		2 Дать сравнительную оценку потребительским свойствам в предложенных образцах	2	
ПК 2.1. ПК 2.3. ОК 2-9	Тема 8.12 Оценка качества игрушек	Содержание	2	2
		1 Показатели и требования к качеству	2	
		2 Методы оценки качества.	2	
		№ 60 Практическое занятие по теме 8.12	2	
		1 В предложенных образцах игрушек изучить конструкцию и дать оценку показателям безопасности потребления	2	
		№ 7 Лабораторное занятие по теме 8.12	2	
		1 В предложенных образцах игрушек изучить классификационные признаки по материалам и назначению и дать заключение о соответствии производственного исполнения.	2	
2 Дать оценку органолептическим показателям и безопасности потребления предложенных образцов игрушек	2			
Самостоятельная работа при изучении раздела 8 по темам 8.1-8.12 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			6	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (рефераты, доклады): 1. Методы переработки пластмасс в изделия. 2. Требования к качеству изделий из пластических масс. 3. Сравнительная характеристика потребительских свойств клеев. 4. Сравнительная характеристика потребительских свойств ЛКМ. 5. Потребительские свойства и показатели качества синтетических моющих средств, хозяйственного мыла. 6. Идентификация товаров бытовой химии. 7. Потребительские свойства изделий из стекла и керамики. 8. Информационная экспертиза ассортимента стеклянных товаров. 9. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных товаров.			14	

<p>10. Сравнительная характеристика потребительских свойств керамических товаров.</p> <p>11. Оценка качества керамических товаров.</p> <p>12. Маркировка сталей, область применения.</p> <p>13. Нанесение защитных и зашитно-декоративных покрытий, их значение.</p> <p>14. Потребительские свойства музыкальных инструментов.</p> <p>15. Потребительские свойства фотоаппаратов.</p> <p>16. Классификация игрушек. Контроль качества.</p>	
<p>Подготовка выступлений, сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентация) к разделу 8 по темам 8.1-8.12</p> <p>1 Формирование потребительских свойств мехового полуфабриката обеспечивающих качество и конкурентоспособность меховой одежды российского производства на потребительском рынке</p> <p>2 Формирование потребительских свойств кожаных материалов, обеспечивающих качество и конкурентоспособность обуви российского производства на потребительском рынке</p> <p>3 Формирование потребительских свойств тканей, обеспечивающих качество и конкурентоспособность швейных одежных товаров российского производства на потребительском рынке</p> <p>4 Чипирование меховой одежды, требования к предприятиям торговли и правила продажи</p> <p>5 Требования к маркировке и правилам продажи ювелирных изделий</p>	6
Консультации	10
Производственная практика (ПМ 02 и ПМ 03)	
<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принять участие в оценке качества товаров по органолептическим показателям и по внешнему виду. 2. Отбор проб или средних образцов. 3. Приемочные и браковочные числа при приемке товаров отдельных групп. 4. Распознавание дефектов и причины их возникновения. 5. Изучить обеспечение безопасности потребительских товаров в магазине. 6. Наличие ГОСТ, ТО, ТУ. 7. Разработать меры по предотвращению реализации дефектных товаров. 8. Принять участие в процессе установления причины возврата товаров покупателем и действиях товароведа или продавца (отдела, секции). 	
Производственная практика итогов:	144

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- «Товароведение продовольственных товаров»;
- «Товароведение непродовольственных товаров»;
- лабораторий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, каталоги и ассортиментные карты, альбомы, образцы товаров.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- химическая посуда;
- устройство для определения пористости хлеба,
- анализатор качества молока;
- шкаф сушильный;
- прибор для определения свежести яиц;
- весы электронные;
- линейки, деревянные метры, сантиметры.
- режущие приборы.

4.2 Интерактивные формы обучения студентов при изучении ПМ 02.

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
6.4 Обувные товары	2 часа	1. Ролевая игра

4.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. – М.: Издательство Юрайт : ИД Юрайт, 2021г.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : Изд. 4-е стер. / Г.Г. Дубцов, - Изд. 4-е стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022г.
3. Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб. и

доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. - 660 с. - ISBN 978-5-394-02005-6.

<http://znanium.com/bookread.php?book=430591>

4. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2021. - 336 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-106-6, 500 экз.

<http://znanium.com/bookread.php?book=415319>

5. Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. - 544 с. - ISBN 978-5-394-01736.

Дополнительные источники:

1. Вилкова С.А. и др. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров- М. Деловая литература, 2021г.
2. Гусейнова Т.С. и др. Товароведение швейных и трикотажных изделий – М. Экономика,2022
3. Л.Г.Елисеева и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Учебник для НПО и учебное пособие для СПО. - М: Проф.Обр.Издат, 2021г.
4. Иванов М.Н. и др. Товароведение обувных товаров М. Экономика, 2021.
5. Игнатенко В.Б. Дефекты обуви. Учебная лекция. М. ОЦИКРТ. 2020.
6. А.Н.Неверов, Т.И.Чалых и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учебник для НПО и учебное пособие для СПО. - М: Проф.Об.рИздат, 2021г.
7. А.Н.Неверов, Т.И.Чалых и др. Товароведение и экспертиза промышленных товаров. Учебник для НПО и учебное пособие для СПО. - М: Проф.Обр.Издат, 2021г.
8. М.А.Николаева Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. М: Изд. Норма, 2022г.с. 437
9. Е.Ю.Райкова Теоретические основы товароведения Учебник для среднего проф. Образования. М: «Академия», 2022г, с. 237
10. Неверов А.Н. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учеб. Для НПО и учебное пособие для СПО- М. Проф.Обр.Издат, 2022г.

Федеральные законы и нормативные документы:

1. «О защите прав потребителей» ФЗ-2 от 09.01.2012 с изменениями и дополнениями от 17.02.2021 ФЗ-212
2. «О качестве и безопасности продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2013 Постановление правительства Р.Ф.
3. ГОСТ 13784-70 «Волокна и нити текстильные. Термины и определения».
4. ГОСТ 4.3-83 «Система показателей качества продукции. Ткани и штучные изделия чистольняные, льняные, полульняные бытового назначения. Номенклатура показателей».
5. ГОСТ 4.4-78 «Система показателей качества продукции. Ткани и штучные изделия хлопчатобумажные, штапельные и смешанные, бытового назначения. Номенклатура показателей».
6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 51304-99 «Услуги розничной торговли».
8. ГОСТ Р 51305-99 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу».
9. ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения

Интернет-ресурсы:

1. <http://znanium.com/bookread.php?book=414985>
Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 660 с. - ISBN 978-5-394-02005-6.
2. <http://znanium.com/bookread.php?book=373802>
Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2013. - 336 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-106-6, 500 экз.
3. <http://znanium.com/bookread.php?book=415319>
Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 544 с. - ISBN 978-5-394-01736-
4. <http://znanium.com/bookread.php?book=430335>
Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Словарь-справочник / Под общ. ред. д. т. н., проф. С. А. Вилковой. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 264 с. - ISBN 978-5-394-01637-0.
5. <http://znanium.com/bookread.php?book=397798>
Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-108-0, 500 экз.
6. <http://znanium.com/bookread.php?book=430222>
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110

4.4 Общие требования к организации образовательного процесса

В состав профессионального модуля ПМ «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» входит один междисциплинарный курс МДК 02.01. – «Оценка качества товаров и основы экспертизы».

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете товароведение продовольственных товаров, либо товароведение непродовольственных товаров; практические работы в кабинете для проведения практических работ по товарной экспертизе, лабораторные работы в кабинете для проведения лабораторных работ по товароведению непродовольственных товаров.

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа студентов. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля. В задачи курса входит показ профессиональной значимости теоретических знаний, формирование умений и навыков, необходимых для применения в условиях моделирующих практическую деятельность товароведов.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий,

учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе и курсовой работе).

Аудиторные практические занятия дают возможность студентам в виде игры дать экспертную оценку качеству товаров, грамотно решать вопросы ценообразования с учетом уровня качества, выявлять потребительские предпочтения, повышать конкурентоспособность реализуемых товаров, достигать наилучших результатов в профессии.

Современное оборудование, развитие и разработка технологий аудиторных лабораторных занятий, внедрение инноваций, четко налаженные процессы при решении поставленных задач способствуют сформированности навыков и умений в будущей профессии студентов:

- дают представление об экспертизе товаров: этапах и методах, позволяют сформировать у студентов умение видеть и решать профессиональные проблемы;
- сформировать способность находить нужные решения в конкретных ситуациях, быть готовыми самостоятельно находить и применять нужную информацию;
- быть готовыми постоянно учиться новому, сформировать познавательную активность, умение связывать теорию с практикой;
- сформировать основы научного мировоззрения, жизненные и профессиональные убеждения.

Лабораторные занятия дают возможность закрепить знания студентов, полученные в аудиториях, сформировать у студентов ключевые компетенции профессионального характера, необходимые в сфере деятельности, ознакомиться с организацией, этапами и методами проведения товарной экспертизы.

Решение этих задач будет достигаться путем применения активных методов и средств обучения – проблемного изложения лекционного материала, решения ситуационных задач и проведения деловых игр.

Программой предусмотрена производственная практика для получения студентами по профилю специальности профессиональных навыков и экскурсии на предприятия оптовой и розничной торговли.

В программе отражена основная задача практических занятий – это закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении лекционного материала, и обеспечивают приобретение необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

С целью закрепления полученных теоретических и практических умений, развития творческой активности программой предусмотрено самостоятельно студентами выполнение курсовой работы. Тематика курсовых работ предлагается программой студентам, кроме того, студент вправе самостоятельно выбрать по какому разделу будет выполнять курсовую работу.

Консультационная помощь обучающимся оказывается в форме групповых и индивидуальных занятий.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение тем, соответствующих содержанию ПМ, следующих учебных дисциплин профессионального цикла:

- «Теоретические основы товароведения»;
- «Товароведение продовольственных товаров»;
- «Основы управления ассортиментом товаров»;
- «Выполнение работ по профессии продавец непродовольственных товаров»;
- «Организация и технология коммерческой деятельности»

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере обязателен; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее образование по профилю модуля; опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере обязателен; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> - знание общей классификации продовольственных товаров; - знание классификации внутри товарных групп; - определение характеристик товара; - знание ассортимента товаров , реализуемого в магазине 	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - отнесение товара к конкретной товарной группе; - выбор соответствующего нормативного документа; -определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества; - выбор методов оценки качества; - определение качества и диагностика дефектов; - определение градации качества. 	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	<ul style="list-style-type: none"> - определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества в зависимости от вида экспертизы; - составление выборки и отбор проб из товарной партии; - проведение экспертизы товара; - заполнение необходимой документации; - составление заключения по результатам экспертизы. 	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК

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"> - объяснение социальной значимости профессии товароведа-эксперта; - проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров; - стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.) 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области качества и экспертизы товаров; - оценка эффективности и качества выполнения. 	Экспертная оценка решения ситуационных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; - проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; - оценивание последствий принятых решений. 	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные ресурсы; - использование локальной сети для получения информации от преподавателя. 	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	<ul style="list-style-type: none"> - корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, применение в профессиональной деятельности. 	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами	Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- обоснованность постановки цели, выбора и способов решения профессиональных задач; - способность сделать общий вывод по результатам работы в группе; - способность доказать правильность своего решения, от которого зависит общая оценка работы группы.	Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- определять задачи профессионального и личностного развития; - заниматься самообразованием; - осознанно планировать повышение квалификации.	Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- эффективность и качество выполнения профессиональных задач в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в выполнении работ учебной, и производственной практик

Разработчики:

КФ РЭУ
(место работы)

Преподаватель
(занимаемая должность)

Романовская М.С.
(инициалы, фамилия)

_____ (место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____ (место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (инициалы, фамилия)

_____ (место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (инициалы, фамилия)

