

**ПРИЛОЖЕНИЕ 34**

**К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЕ (ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО  
с работодателем

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора

\_\_\_\_\_ М.В. Русских

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА профессионального модуля  
ПМ. 02. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И  
ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

**Орлов, 2023 г.**

Рабочая программа профессионального модуля  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования  
38.02.05 Товароведение и экспертиза  
качества потребительских товаров

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

**Составитель:**

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Техническая экспертиза:** Суворова Вера Сергеевна, председатель ПЦК преподавателей «Экономики и права» КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков, профессиональных и дополнительных компетенций по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности междисциплинарных курсов, тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых результатов, выделены практические работы, учебные практики. По каждому междисциплинарному курсу представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение каждого МДК, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК  
преподавателей «Экономики и права»  
Протокол № 1 от 31. 08. 2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
(ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ) ПМ. 02. «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ»

## 1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по СПЕЦИАЛЬНОСТИ 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров; утвержденного приказом Минобрнауки России от 28 июля 2014 г. № 835;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров;
- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

## 1.2. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и проведение экспертизы и оценка качества товаров.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной форм обучения.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

### 1.3.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	знать	уметь	иметь практический опыт
ПК 2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	виды, формы и средства информации о товарах; правила маркировки товаров;	расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;	идентификации товаров однородных групп определенного класса;
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров	правила отбора проб и выборки из	выбирать номенклатуру показателей,	оценки качества товаров; диагностирова-

ПК 2.3	Проводить товаро-ведную экспертизу	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 и причины их возникновения	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 инструментальным); определять градации качества: оценивать качество тары и упаковки; дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов.	ния дефектов; участия в экспертизе товаров
--------	------------------------------------	--	--	--

### 1.3.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность 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

### 1.3.3. Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

**1.4. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

- Профессиональный модуль «**Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**» является частью профессионального цикла образовательной программы
- Очная форма обучения

Общая трудоемкость профессионального модуля: 192 час.  
в том числе:

- самостоятельная работа – 64 ч;
- обязательная аудиторная -128 ч, в т.ч:
  - теоретические занятия – 32ч;
  - практические занятия- 96 ч;
- курсовая работа – 20ч;
- учебная практика – 36 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.02. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества потребительских товаров» (для специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества товаров - очная форма обучения)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы, час				Практика		Методы текущего контроля	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов		Производственная
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1 – 2.3	МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы	192	128	96	20	64				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 2.1. – 2.3	УП 02	36						36		Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Всего:</b>	<b>228</b>	<b>128</b>			<b>64</b>		<b>36</b>		

2.2. тематический план и содержание профессионального модуля пм 02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»  
очная форма обучения



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	Осваиваемые элементы компетенций	Личностные результаты	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
<b>МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>					
<b>Раздел 1. Общие вопросы товарной экспертизы</b>					
<b>Тема 1.1. Введение. Методологические основы товарной экспертизы</b>	<b>Содержание:</b> 1. Цели, задачи и основания проведения экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Классификация товарной экспертизы.	2	ПК 2.1 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос
<b>Тема 1.2. Объекты, субъекты товарной экспертизы. Средства и методы товарной экспертизы</b>	<b>Содержание:</b> 1. Объекты, субъекты товарной экспертизы. Классификация средств товарной экспертизы. Средства товарной экспертизы. Материально-технические средства товарной экспертизы.	2	ПК 2.1 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>Тема 1.3. Виды экспертизы. Организация проведения товарной экспертизы</b>	<b>Содержание:</b> Виды экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Организация проведения товарной экспертизы.	2	ПК 2.1 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие</b> Этапы товарной экспертизы и характерные для них документы и результаты.	2			Устный опрос, наблюдение, практический контроль
<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 2.1-2.3	ЛР 6,17	Опрос,

<b>Безопасность пищевых продуктов</b>	Основные понятия. Химический состав пищевых продуктов. Физические свойства пищевых продуктов. Пищевая ценность продовольственных товаров. Условия и сроки хранения, процессы, протекающие при хранении. потери продовольственных товаров. Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов. Специфические показатели безопасности и нормативы безопасности по микробиологическим показателям. Санитарно-эпидемиологический контроль пищевой продукции.		<b>ОК 1-9</b>		Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие</b> Ознакомление с системой и содержанием нормируемых показателей безопасности	2			Устный опрос, наблюдение, практический контроль
<b>Тема 1.5 Основы идентификационной деятельности продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b> Понятие и актуальность проблемы идентификации. Фальсификация продовольственных товаров.	2	<b>ПК 2.1-2.3 ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Устный опрос, наблюдение, практический контроль
<b>Тема 1.6 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b> Показатели и признаки классификации продовольственных товаров	2	<b>ПК 2.1-2.3 ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие</b> Классификация продовольственных товаров разными методами.	2			наблюдение, практический контроль
<b>Тема 1.7 Оценка качества продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ПК 2.1-2.3 ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Органолептический, лабораторный и дегустационный методы их характеристика и порядок проведе-				

	ния				
	<b>Практическое занятие</b>	4			наблюдение, практический контроль
	Методы оценки потребительских товаров. Этапы проведения органолептической оценки качества потребительских товаров. Организация дегустационного анализа.				
<b>Раздел 2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства товаров</b>					
<b>Тема 2.1 Зерномучные товары</b>	<b>Содержание</b>	2	<b>ПК 2.1-2.3 ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Классификация, строение, пищевая ценность, оценка качества зерна. Крупы: классификация, процесс производства, пищевая ценность, ассортимент, формирование качества, оценка качества. Мука: производство, ассортимент, оценка качества, хранение. Хлебобулочные изделия: классификация, ассортимент, пищевая ценность, технологический процесс производства, транспортирование и хранение. Оценка качества.				
		<b>Практическое занятие</b>	4		

	<p>Ознакомится по стандартам с основными показателями качества зерновых культур.</p> <p>Ознакомится по стандартам с основными показателями качества крупы, муки. Дать оценку предложенным образцам.</p> <p>Ознакомится по стандартам с основными показателями качества хлебобулочных изделий.</p> <p>Дать оценку предложенным образцам.</p> <p>Ознакомится по стандартам с основными показателями качества макаронных изделий.</p> <p>Дать оценку предложенным образцам.</p>				ческий контроль
<b>Тема 2.2</b> <b>Фруктоовощные</b> <b>товары</b>	<b>Содержание</b> Классификация, строение, пищевая ценность, оценка качества фруктоовощных товаров Идентификация свежих плодов и овощей Фальсификация свежих плодов и овощей Идентификация переработанных плодов и овощей Фальсификация переработанных плодов и овощей	2	<b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Опрос, тестовые задания, дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие</b> Ознакомится по стандартам с основными показателями качества зерновых фруктоовощных товаров. Дать оценку предложенным образцам. Средства и методы обнаружения фальсификации фруктоовощных товаров.	8			наблюдение, практический контроль
<b>Тема 2.3</b> <b>Вкусовые</b> тов- <b>ары</b>	<b>Содержание</b> Классификация вкусовых товаров: чай, кофе, пряности, приправы, алкогольные напитки, слабоалкогольные, безалкогольные. Пищевая ценность. Оценка качества. Упаковка, маркировка. Идентификация.	2	<b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	тестовые задания, наблюдение, практический контроль

	<b>Практическое занятие</b>				
	Средства и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров. Оценка качества представленных образцов.	12			наблюдение, практический контроль
<b>Тема 2.4 Кондитерские товары</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	ЛР 6,17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
	Оценка качества сахаристых изделий. Идентифицирующие признаки, показатели, товарные сорта. Дефекты. Оценка качества мучных кондитерских изделий. Идентифицирующие признаки, показатели, товарные сорта. Дефекты.				
	<b>Практическое занятие</b>	10	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	ЛР 6,17	наблюдение, практический контроль
	Оценка качества (варенья, или мармелада, или карамели) по органолептическим показателям по стандарту. Признаки идентификации сахаристых кондитерских изделий, дефекты. Экспертиза конфет: отбор проб и подготовка их к анализу; порядок и методы проведения экспертизы конфет.				
<b>Тема 2.5 Пищевые жиры</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	ЛР 6,17	Тестовые задания, опрос, дифференцированный зачет
	Классификация растительных масел по способу обработки. Факторы, формирующие качество: сырье. Производство. Фальсификация растительных масел.				
	<b>Практическое занятие</b>	10	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	ЛР 6,17	наблюдение, практический контроль
	Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты. Установление признаков и принципов деления растительных масел на товарные сорта. Оценка качества маргарина по органолептическим				

	показателям и определению товарного сорта по стандарту (работа с натуральными образцами). Признаки идентификации, показатели, товарные сорта, дефекты.				
<b>Тема 2.6</b> <b>Молочные товары</b>	<b>Содержание</b> Характеристика молока различных животных. Требования к качеству молока, сливок, кисломолочных напитков. Сыры: сравнительная характеристика разных групп, видов по сырью, процессам производства и органолептическим показателям.	2	<b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Тестовые задания, опрос, дифференцированный зачет
	<b>Практическое занятие</b> Требования к качеству молока. Пороки молока. Оценка качества молочных консервов по стандарту, Методы идентификации, виды, способы. Упаковка, маркировка и хранение молочных консервов. Оценка качества сыров: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта (для сычужных), дефекты: виды, причины, их возникновения. Изучение принципа деления на товарные сорта и маркировки твердых сычужных сыров (решение ситуационных задач). Оценка качества: общие и специфические показатели качества для всех и отдельных групп молочных товаров. Градации качества. Общие и специфические дефекты разных групп молочных товаров.	12			наблюдение, практический контроль
<b>Тема 2.7</b> <b>Яйцо и продукты его переработки</b>	<b>Содержание</b> Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Органолептические показатели.	2	<b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Определение вида и категории яиц. Дефекты, виды и причины возникновения. Упаковка и маркировка.</p>	4			наблюдение, практический контроль
<p><b>Тема 2.8</b> <b>Мясные товары</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Оценка качества мяса и субпродуктов по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Свежесть мяса и субпродуктов. Категории свежести, их идентифицирующие признаки. Дефекты допустимые и недопустимые: виды, причины возникновения, использование или уничтожение дефектной продукции. Оценка качества колбасных изделий, мясокопченостей и мясных консервов. Показатели безопасности, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые.</p>	2	<p><b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b></p>	<p><b>ЛР 6,17</b></p>	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>
	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Оценка качества мяса по органолептическим показателям. Определение категории свежести и установление признаков идентификации. Изучение органолептических и физико-химических показателей качества птицы по стандарту. Изучение дефектов мяса и субпродуктов. Анализ показателей качества стандартов для установления признаков идентификации, показателей назначения и безопасности. Отличительные особенности мяса от колбасных изделий. Оценка качества мясокопченостей: признаки иден-</p>	12			

	<p>тификации, показатели, дефекты. Упаковка, маркировка: виды. Требования к ним. Расшифровка маркировки на банках мясных консервов. Сопоставление информации маркировки на доньшке банки и этикетке, выявление соответствия требованиям.</p>				
<p><b>Тема 2.9</b> <b>Рыба и рыбные товары</b></p>	<p><b>Содержание</b> Факторы качества. Способы охлаждения и замораживания. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты рыбы живой и замороженной. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты рыбных товаров и рыбных консервов, икры.</p>	2			<p>Опрос, тестовые задания, Дифференцированные задания</p>
	<p><b>Практическое занятие</b> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям, предусмотренным стандартом. Изучение болезней живой рыбы. Изучение показателей качества живой рыбы, охлажденной и мороженой по стандарту. Оценка качества консервов по органолептическим показателям. Определение герметичности банок рыбных консервов и пресервов. Расшифровка маркировки на доньшке банки. Сравнение маркировки отечественных и импортных консервов. Изучение физико-химических показателей по стандарту. Оценка качества икры: показатели. Признаки идентификации, дефекты. Средства фальсификации и методы их обнаружения.</p>	14	<p><b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b></p>	<p><b>ЛР 6,17</b></p>	<p>наблюдение, практический контроль</p>



<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02. 01.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление конспекта по теме «Идентификация новых видов зерно-мучных товаров».</li> <li>2. Подготовка презентации «Идентификация экзотических видов плодов» с использованием Интернет-ресурсов.</li> <li>3. Составление схемы для систематизации учебного материала по теме: «Порядок проведения исследования качества свежих плодоовощных товаров».</li> <li>4. Подготовка к деловой игре «Приемка свежих овощей и плодов по качеству»</li> <li>5. Составление таблицы для систематизации учебного материала по теме «Идентификация и фальсификация видов мёда, реализуемых в розничной торговой сети».</li> <li>6. Реферат на тему «Способы и виды фальсификации кофе».</li> <li>7. Составление тематического кроссворда по теме «Идентификация кондитерских изделий».</li> <li>8. Решение ситуационных задач по теме «оценка качества сыров, масла сливочного по балльной системе».</li> <li>9. Подготовка сообщения на тему «Идентификация новых видов колбасных изделий разных групп».</li> <li>10. Составление таблицы по теме: «Характеристика дефектов рыбных товаров».</li> <li>11. Сообщение «Идентификация видов нерыбных продуктов моря, реализуемых в розничной торговой сети».</li> <li>12. Работа с конспектом лекций, повторная работа над учебным материалом, составление тематических кроссвордов по группам товаров.</li> </ol>	64	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	ЛР 6,17	проверка рефератов, сообщений, докладов
<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Отработка алгоритма в определении градаций качества товаров.</li> </ol>	36	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	ЛР 6,17	наблюдение, защита дневника-отчета по учебной практике

<p>2.Правила техники безопасности при использовании торгово-технологического оборудования.  Выполнение работ по проведению экспертизы и оценки качества товаров  Отработка алгоритма определения значения показателей качества и установления соответствия требованиям нормативных документов  Выявление соответствия действительных назначений показателей установленным требованиям конкретной товарной группы.  Выполнение работ по проведению экспертизы и оценки качества товаров  Отработка навыков отбора проб и выборки из товарных партий. Отбор объединенных проб или средних образцов. Расчет минимально допустимого размера проб и образцов.</p> <p>3.Выполнение работ по проведению экспертизы и оценки качества товаров.  Изучение тары и упаковки товаров. Изучение оценивания качества тары и упаковки, маркировка товаров  Проведение количественных и качественных характеристик товаров. Отработка алгоритма проведения товарной экспертизы.  Определение действительных значений показателей качества товаров и соответствие установленным требованиям.</p> <p>4.Определение действительных значений показателей качества товаров и соответствие установленным требованиям.</p> <p>5.Выявление видов и способов фальсификации товаров однородных групп. Отработка алгоритма выявления фальсификации.</p> <p>6.Изучение документации на безопасность продукции  Маркировка товаров. Ее расшифровка.  Виды тары и упаковки.</p>				
<p><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b>  Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров однородных товаров (или подгруппы);  Оценка качества товаров однородной группы(подгруппы);</p>				

<p>Дефекты товаров однородной группы.  Сравнительная характеристика разных видов упаковки (или маркировки) товаров однородной группы (подгруппы или вида).  Влияние условий хранения (транспортировки или реализации) на качество и товарные потери товаров определенных подгрупп (или видов, или наименований).  Установление сроков годности (хранения) новых товаров.  Определение показателей потребительской оценки и привлекательности определенных товаров для потребителей.  Влияние упаковки (тары или упаковочных материалов) на качество и потери товаров.  Изучение идентифицирующих признаков вида или торговой марки определенных товаров.  10. Установление видов и средств фальсификации конкретных видов товаров.</p>				
--	--	--	--	--

Профессиональный модуль «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» является частью профессионального цикла образовательной программы

– заочная форма обучения

Общая трудоемкость профессионального модуля: 228 час.

в том числе:

самостоятельная работа – 162 ч;

обязательная аудиторная -30 ч, в т.ч:

теоретические занятия – 10 ч;

практические занятия- 20 ч;

курсовая работа – 10ч;

учебная практика – 36 часов

**2.3. Структура профессионального модуля ПМ.02. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»  
(для специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров – заочная форма обучения)**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Личностные результаты	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
<b>МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>					
<b>Раздел 1. Общие вопросы товарной экспертизы</b>					
<b>Тема 1.1.</b> Введение. Методологические основы товарной экспертизы	<b>Содержание: (Самостоятельно)</b> 1.Цели, задачи и основания проведения экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Классификация товарной экспертизы.	2	<b>ПК 2.1 ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Опрос
<b>Тема 1.2.</b> Объекты, субъекты товарной экспертизы. Средства и методы товарной экспертизы	<b>Содержание: (самостоятельно)</b> 1. Объекты, субъекты товарной экспертизы. Классификация средств товарной экспертизы. Средства товарной экспертизы. Материально-технические средства товарной экспертизы.	2	<b>ПК 2.1 ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
<b>Тема 1.3</b> Виды экспертизы. Организация проведения товарной экспертизы	<b>Содержание:</b> Виды экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Организация проведения товарной экспертизы.	2	<b>ПК 2.1 ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие</b>	2			Устный опрос, наблюдение, прак-

	Этапы товарной экспертизы и характерные для них документы и результаты.				тический контроль
<b>Тема 1.4</b> <b>Безопасность пищевых продуктов</b>	<b>Содержание: (Самостоятельно)</b> Основные понятия. Химический состав пищевых продуктов. Физические свойства пищевых продуктов. Пищевая ценность продовольственных товаров. Условия и сроки хранения, процессы, протекающие при хранении. потери продовольственных товаров. Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов. Специфические показатели безопасности и нормативы безопасности по микробиологическим показателям. Санитарно-эпидемиологический контроль пищевой продукции.	2	<b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие: (самостоятельно)</b> Ознакомление с системой и содержанием нормируемых показателей безопасности	2			Устный опрос, наблюдение, практический контроль
<b>Тема 1.5</b> <b>Основы идентификационной деятельности продовольственных товаров</b>	<b>Содержание: (самостоятельно)</b> Понятие и актуальность проблемы идентификации. Фальсификация продовольственных товаров.	2	<b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Устный опрос, наблюдение, практический контроль
<b>Тема 1.6</b> <b>Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание: (самостоятельно)</b> Показатели и признаки классификации продовольственных товаров	2	<b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие: (самостоятельно)</b>	2			наблюдение, прак-

	Классификация продовольственных товаров разными методами.				технический контроль
<b>Тема 1.7</b> <b>Оценка качества продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие</b>				4
<b>Раздел 2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства товаров</b>					
<b>Тема 2.1</b> <b>Зерномучные товары</b>	<b>Содержание: (самостоятельно)</b>	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
					4

	<p>Ознакомится по стандартам с основными показателями качества зерновых культур.</p> <p>Ознакомится по стандартам с основными показателями качества крупы, муки. Дать оценку предложенным образцам.</p> <p>Ознакомится по стандартам с основными показателями качества хлебобулочных изделий.</p> <p>Дать оценку предложенным образцам.</p> <p>Ознакомится по стандартам с основными показателями качества макаронных изделий.</p> <p>Дать оценку предложенным образцам.</p>				тический контроль
<b>Тема 2.2</b> <b>Флодоовощные товары</b>	<b>Содержание: (самостоятельно)</b>	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	ЛР 6,17	Опрос, тестовые задания, дифференцированные задания
	Классификация, строение, пищевая ценность, оценка качества плодoовощных товаров Идентификация свежих плодов и овощей Фальсификация свежих плодов и овощей Идентификация переработанных плодов и овощей Фальсификация переработанных плодов и овощей				
	<b>Практическое занятие: (самостоятельно)</b>	8			наблюдение, практический контроль
	Ознакомится по стандартам с основными показателями качества зерновых плодoовощных товаров. Дать оценку предложенным образцам. Средства и методы обнаружения фальсификации плодoовощных товаров.				
<b>Тема 2.3</b> <b>Вкусовые товары</b>	<b>Содержание</b>	2	ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	ЛР 6,17	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
	Классификация вкусовых товаров: чай, кофе, пряности, приправы, алкогольные напитки, слабоалкогольные, безалкогольные. Пищевая ценность. Оценка качества. Упаковка, маркировка. Идентификация.				
	<b>Практическое занятие: (самостоятельно)</b>	12			наблюдение, прак-

	Средства и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров. Оценка качества представленных образцов.				тический контроль
<b>Тема 2.4</b> <b>Кондитерские то- вары</b>	<b>Содержание: (самостоятельно)</b> Оценка качества сахаристых изделий. Идентифицирующие признаки, показатели, товарные сорта. Дефекты. Оценка качества мучных кондитерских изделий. Идентифицирующие признаки, показатели, товарные сорта. Дефекты.	2	<b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	тестовые задания, наблюдение, практический контроль
	<b>Практическое занятие: (самостоятельно)</b> Оценка качества (варенья, или мармелада, или карамели) по органолептическим показателям по стандарту. Признаки идентификации сахаристых кондитерских изделий, дефекты. Экспертиза конфет: отбор проб и подготовка их к анализу; порядок и методы проведения экспертизы конфет.	10			наблюдение, практический контроль
<b>Тема 2.5</b> <b>Пищевые жиры</b>	<b>Содержание: (самостоятельно)</b> Классификация растительных масел по способу обработки. Факторы, формирующие качество: сырье. Производство. Фальсификация растительных масел.	2	<b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Тестовые задания, опрос, дифференцированный зачет
	<b>Практическое занятие: (самостоятельно)</b> Оценка качества: признаки идентификации, показатели, дефекты. Установление признаков и принципов деления растительных масел на товарные сорта. Оценка качества маргарина по органолептическим показателям и определение товарного сорта по	10			наблюдение, практический контроль



	стандарту (работа с натуральными образцами). Признаки идентификации, показатели, товарные сорта, дефекты.				
<b>Тема 2.6</b> <b>Молочные товары</b>	<b>Содержание: (самостоятельно)</b> Характеристика молока различных, животных. Требования к качеству молока, сливок, кисломолочных напитков. Сыры: сравнительная характеристика разных групп, видов по сырью, процессам производства и органолептическим показателям.	2	<b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Тестовые задания, опрос, дифференцированный зачет
	<b>Практическое занятие: (самостоятельно)</b> Требования к качеству молока. Пороки молока. Оценка качества молочных консервов по стандарту, Методы идентификации, виды, способы. Упаковка, маркировка и хранение молочных консервов. Оценка качества сыров: признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка, товарные сорта (для сычужных), дефекты: виды, причины, их возникновения. Изучение принципа деления на товарные сорта и маркировки твердых сычужных сыров (решение ситуационных задач). Оценка качества: общие и специфичные показатели качества для всех и отдельных групп молочных товаров. Градации качества. Общие и специфические дефекты разных групп молочных товаров.	12			наблюдение, практический контроль
<b>Тема 2.7</b> <b>Яйцо и продукты его переработки</b>	<b>Содержание: (самостоятельно)</b> Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Органолептические показатели.	2	<b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие: (самостоятельно)</b>	4			наблюдение, прак-

	<p>Определение вида и категории яиц. Дефекты, виды и причины возникновения. Упаковка и маркировка.</p>				<p>тический контроль</p>
<p><b>Тема 2.8</b> <b>Мясные товары</b></p>	<p><b>Содержание</b> Оценка качества мяса и субпродуктов по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Свежесть мяса и субпродуктов. Категории свежести, их идентифицирующие признаки. Дефекты допустимые и недопустимые: виды, причины возникновения, использование или уничтожение дефектной продукции. Оценка качества колбасных изделий, мясокопченостей и мясных консервов. Показатели безопасности, признаки идентификации, товарные сорта (признаки и принципы деления), дефекты допустимые и недопустимые.</p>	<p>2</p>	<p><b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b></p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>
	<p><b>Практическое занятие: (самостоятельно)</b> Оценка качества мяса по органолептическим показателям. Определение категории свежести и установление признаков идентификации. Изучение органолептических и физико-химических показателей качества птицы по стандарту. Изучение дефектов мяса и субпродуктов. Анализ показателей качества стандартов для установления признаков идентификации, показателей назначения и безопасности. Отличительные особенности мяса от колбасных изделий. Оценка качества мясокопченостей: признаки идентификации, показатели, дефекты. Упаковка, маркировка: виды. Требования к ним.</p>	<p>16</p>			<p>наблюдение, практический контроль</p>

	Расшифровка маркировки на банках мясных консервов. Сопоставление информации маркировки на доньшке банки и этикетке, выявление соответствия требованиям.				
<b>Тема 2.9 Рыба и рыбные товары</b>	<b>Содержание</b> Факторы качества. Способы охлаждения и замораживания. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты рыбы живой и замороженной. Оценка качества: показатели, признаки идентификации, дефекты рыбных товаров и рыбных консервов, икры.	2	<b>ПК 2.1-2.3 ОК 1-9</b>	<b>ЛР 6,17</b>	Опрос, тестовые задания, Дифференцированные задания
	<b>Практическое занятие</b> Оценка качества рыбы по органолептическим показателям, предусмотренным стандартом. Изучение болезней живой рыбы. Изучение показателей качества живой рыбы, охлажденной и мороженой по стандарту. Оценка качества консервов по органолептическим показателям. Определение герметичности банок рыбных консервов и пресервов. Расшифровка маркировки на доньшке банки. Сравнение маркировки отечественных и импортных консервов. Изучение физико-химических показателей по стандарту. Оценка качества икры: показатели. Признаки идентификации, дефекты. Средства фальсификации и методы их обнаружения.	10			наблюдение, практический контроль
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02. 01.</b> 1. Составление конспекта по теме «Идентификация новых видов зерномучных товаров».		162			проверка рефератов, сообщений, докладов

<p>2.Подготовка презентации «Идентификация экзотических видов плодов» с использованием Интернет-ресурсов.</p> <p>3.Составление схемы для систематизации учебного материала по теме: «Порядок проведения исследования качества свежих плодоовощных товаров».</p> <p>4.Подготовка к деловой игре «Приемка свежих овощей и плодов по качеству»</p> <p>5.Составление таблицы для систематизации учебного материала по теме «Идентификация и фальсификация видов мёда, реализуемых в розничной торговой сети».</p> <p>6.Реферат на тему «Способы и виды фальсификации кофе». 7.Составление тематического кроссворда по теме «Идентификация кондитерских изделий».</p> <p>8.Решение ситуационных задач по теме «оценка качества сыров, масла сливочного по балльной системе».</p> <p>9.Подготовка сообщения на тему «Идентификация новых видов колбасных изделий разных групп».</p> <p>10.Составление таблицы по теме: «Характеристика дефектов рыбных товаров».</p> <p>11.Сообщение «Идентификация видов нерыбных продуктов моря, реализуемых в розничной торговой сети».</p> <p>12.Работа с конспектом лекций, повторная работа над учебным материалом, составление тематических кроссвордов по группам товаров.</p>				
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1.Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Отработка алгоритма в определении градаций качества товаров.</p> <p>2.Правила техники безопасности при использовании торгово-технологического оборудования.</p> <p>Выполнение работ по проведению экспертизы и оценки качества товаров</p>	<p>36</p>	<p><b>ПК 2.1-2.3</b> <b>ОК 1-9</b></p>	<p><b>ЛР 6,17</b></p>	<p>наблюдение, защита дневника-отчета по учебной практике</p>

<p>Отработка алгоритма определения значения показателей качества и установления соответствия требованиям нормативных документов Выявление соответствия действительных назначений показателей установленным требованиям конкретной товарной группы.</p> <p>Выполнение работ по проведению экспертизы и оценки качества товаров</p> <p>Отработка навыков отбора проб и выборки из товарных партий. Отбор объединенных проб или средних образцов. Расчет минимально допустимого размера проб и образцов.</p> <p>3.Выполнение работ по проведению экспертизы и оценки качества товаров. Изучение тары и упаковки товаров. Изучение оценивания качества тары и упаковки, маркировка товаров Проведение количественных и качественных характеристик товаров. Отработка алгоритма проведения товарной экспертизы.</p> <p>Определение действительных значений показателей качества товаров и соответствие установленным требованиям.</p> <p>4.Определение действительных значений показателей качества товаров и соответствие установленным требованиям.</p> <p>5.Выявление видов и способов фальсификации товаров однородных групп. Отработка алгоритма выявления фальсификации.</p> <p>6.Изучение документации на безопасность продукции</p> <p>Маркировка товаров. Ее расшифровка.</p> <p>Виды тары и упаковки.</p>				
<p>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</p> <p>10.Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров однородных товаров (или полгруппы);</p> <p>11. Оценка качества товаров однородной группы(подгруппы);</p> <p>12. Дефекты товаров однородной группы.</p> <p>13. Сравнительная характеристика разных видов упаковки (или маркировки) товаров однородной группы (подгруппы или вида).</p> <p>14. Влияние условий хранения (транспортировки или реализации) на качество и товарные потери товаров определенных подгрупп (или видов, или наименований).</p>				

<p>15. Установление сроков годности (хранения) новых товаров.</p> <p>16. Определение показателей потребительской оценки и привлекательности определенных товаров для потребителей.</p> <p>17. Влияние упаковки (тары или упаковочных материалов) на качество и потери товаров.</p> <p>18. Изучение идентифицирующих признаков вида или торговой марки определенных товаров.</p> <p>10. Установление видов и средств фальсификации конкретных видов товаров.</p>				
---	--	--	--	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Общие требования к организации образовательного процесса

- соответствие ФГОС СПО специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров и учебным планам;
- соответствие принципам и нормам дидактики и педагогики среднего профессионального образования;
- применение в преподавании профессионального модуля и отражение в УМК инновационных методов и технологий;
- соответствие составу, содержанию и характеру междисциплинарных связей профессионального модуля и дисциплин предшествующих, последующих и изучаемых параллельно;
- обеспечение всех видов занятий и заданий, предусмотренных рабочей программой профессионального модуля, всеми необходимыми методическими, информационными и другими материалами, позволяющими модуль в отведенное учебным планом время;
- соответствие особенностям индивидуального преподавательского стиля ведущего преподавателя.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении. Изучение таких дисциплин как: «Основы коммерческой деятельности», «Теоретические основы товароведения», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Учебная практика проводится в компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением.

Учебную практику рекомендуется проводить концентрировано после изучения учебного модуля. По итогам учебной практики проводится сдача зачета в форме защиты отчета по практике.

#### 3.2. Образовательные технологии

При реализации профессионального модуля используются следующие образовательные технологии:

##### 1. Личностно-ориентированная технология.

Личностно-ориентированные технологии ставят в центр образовательной системы личность студента, обеспечение комфортных, бесконфликтных и безопасных условий ее развития, реализации ее природного потенциала. Личностно-ориентированные технологии имеют целью разностороннее, свободное и творческое развитие студента как субъекта деятельности.

**2. Системно - деятельностный подход** - организация учебного процесса, в котором главное место отводится активной и разносторонней, в максимальной степени самостоятельной познавательной деятельности обучающегося. Одной из главных задач педагога является организация учебной деятельности таким образом, чтобы у учащихся сформировались потребности и способности в осуществлении творческого преобразования учебного материала с целью овладения новыми знаниями в результате собственного поиска.

**3. Проблемное обучение** – это система проблемных ситуаций, в ходе решения, которых обучающийся овладевает содержанием предмета. Формами решения проблемных ситуаций могут быть: проблемные задачи и задания, проблемная лекция, задачи исследовательского характера, дискуссии, работа с историческими документами, текстами с проблемной направленностью.

Основная цель данной технологии заключается в создании проблемных ситуаций, в осознании, принятии и разрешении этих ситуаций в ходе совместной деятельности обучающихся и преподавателя.

**4. Информационно-коммуникативные технологии (ИКТ)** – это система технологий обучения, основанная на организации процесса обучения и усвоения знаний с примени-

ем средств информационных технологий и компьютерных коммуникаций. Под информационными технологиями понимаются процессы накопления, обработки, представления и использования информации с помощью электронных средств.

**5. Технология коллективного способа обучения (КСО)** – такая форма обучения, при которой все участники работают друг с другом в парах и состав пар периодически меняется. Виды работ в отдельно взятой паре: обсуждение чего-либо, совместное изучение нового материала, обучение друг друга, тренировка, проверка.

**6. Метод проектов** - предполагает совокупность приемов, действий, обучающихся для достижения поставленной задачи – решения проблемы. Работая над проектом, обучающиеся получают возможность самостоятельно работать, приобретать и расширять полученные знания в процессе практической деятельности.

Метод проектов позволяет интегрировать различные виды деятельности, делая процесс обучения более увлекательным, более эффективным. Благодаря использованию метода проектов развиваются умения: анализа ситуации; поиска и отбора необходимой информации; моделирования ситуации; рассмотрения стратегий и вариантов действий; принятия решений; выбора стратегии поведения; коммуникативных навыков; проведения социологических исследований; умения работать с источниками. В рамках данной технологии так же оформляется отношение к ценностям: ответственного принятия решений; терпимости; компромиссу; активного участия в общественной жизни; сознательному отношению к процессам, протекающим в обществе; стремлению к образованию и самообразованию; готовности к улучшению общественной жизни.

### **3.3. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля:**

Реализация программы модуля предполагает наличие

- учебных кабинетов «Товароведение», «Метрология и стандартизация»;
- мастерских «Учебный магазин»;
- лабораторий «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров»;
- Залы библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовй зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект нормативных документов;
- Муляжи;
- Альбомы, плакаты;
- Носители информации;
- Комплект учебно-методической документации
- Измерительные инструменты.

### **3.4. Информационное обеспечение реализации программы**

**Печатные издания:**

**Основные источники:**

1. Горфункель В.Я., Швандара В.А. «Товароведение, экспертиза и стандартизация» Учебник. – М.: Юнита – ДАНА, 2006.
2. Дубцов Г.Г «Товароведение продовольственных товаров» ОИЦ Академия, 2010.
3. Шевченко В.В. «Товароведение и экспертиза потребительских товаров» - М.: ИН-ФРА-М, 2005.

**Дополнительные источники:**

1. Шепелев А.Ф. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» - м.: Центр – МарТ, 2004.
2. Голубкина Т.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров ОИЦ Академия, 2007.



3. Кони́к Н.В., Киселева И.С., Павлова Е.А «Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов» Издательство «Альфа-М», 2009.
4. Карташова Л.В.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение товаров растительного происхождения/ учебник– М.:Деловая литература, 2003.
5. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров – М.: Инфра-М,2001.
6. Сборник нормативных документов для руководителя предприятия розничной торговли. – М.: Изд. Дом «Экономические новости»,2002.
7. Журналы «Спрос», «витрина», «питание и общество», «Российская торговля», «Современная торговля».

**Интернет ресурсы:**

<http://www.ozppou.ru>

<http://claw.ru/> - образовательный портал;

<http://ru.wikipedia.org> - свободная энциклопедия;

[www.gsen.ru](http://www.gsen.ru) - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно-правовая система Консультант Плюс;

[www.retailer.ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

[www.reteilerclub.ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер-розница;

<http://www.nta-rus.ru> - Национальная торговая ассоциация;

<http://www.rbc.ru> - РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);

<http://www.rtpress.ru> - Российская торговля;

[www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля».

**3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Обучение по модулю осуществляют преподаватели квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные для изучения идентифицирующих признаков.</li> </ul>	<p>Индивидуальный устный опрос.</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практикам</li> </ul>
Организовывать и проводить оценку качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение методов проведения экспертизы;</li> <li>- демонстрация навыков применения ИД, инструментов, оборудования;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка правильности на практическом занятии;</p> <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе проведения экспертизы.</p>
Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков в организации оценки качества;</li> <li>- демонстрация навыков в проведении экспертизы;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на практическом занятии.</p>
Документально оформлять результаты различных видов экспертизы и испытаний товаров и продукции	<p>Демонстрировать навыки организации проведения экспертизы (этапы).</p>	<p>Экспертная оценка практических работ.</p>
<b>ОК</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;	<p>демонстрация интереса к будущей специальности товароведа;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>-демонстрация эффективности и качества выполнения задач, стоящих перед товароведом.</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>

<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары.</p>	
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные для изучения конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары.</p>	
<p>Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ (презентация, реферат и пр.); -взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;</p>	
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; участие в планировании организации групповой работы; -проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	
<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</p>	
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</p>	
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</p>	