

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

 Управляющий Торговым  
Центром  
Галаяутд "Нова"  
«27» августа 20 20



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Самара, 2020

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Экономики и товароведения

Протокол 9  
от « 23 » апреля 20 20

Председатель ПЦК Экономики и  
товароведения

Лазарева Л.В. Лазарева

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»  
Изонова Н. А. Изотова

« 24 » 04 20 20

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (приказ Минобрнауки России от 28.07.2014 № 835)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчик:** Н.Г. Волгушева, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1. | Паспорт программы профессионального модуля                            | 4  |
| 2. | Результаты освоения профессионального модуля                          | 7  |
| 3. | Структура и содержание профессионального модуля                       | 8  |
| 4. | Условия реализации программы профессионального модуля                 | 24 |
| 5. | Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД) | 29 |

# **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Направлена на присвоение квалификации «Товаровед - эксперт», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и проведение 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. Проводить товароведную экспертизу.

ПК 2.4. Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.

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

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

**иметь практический опыт:**

- проведения ассортиментной, квалитетической и информационной идентификации товаров различных групп;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- экспертизы товаров однородных групп определенного класса;
- документального оформления результатов экспертиз и испытаний;

- участия в мероприятиях по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции;

**уметь:**

- выявлять и применять показатели идентификации;
- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз;
- планировать ход экспертизы товаров;
- выбирать методы экспертизы;
- проводить оценку качества товаров различных групп;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- использовать органолептические и инструментальные методы оценки качества товаров;
- определять градации качества;
- выявлять фальсифицированные и контрафактные товары;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров;
- определять причины возникновения дефектов;
- использовать результаты различных видов экспертиз в товароведной деятельности;

**знать:**

- основные понятия, цели, задачи, объекты, субъекты, виды и подвиды товарных экспертиз, их назначение, требования к различным видам;
- основания для проведения, формы организации и порядок проведения экспертиз;
- виды и подвиды идентификации, показатели и методы идентификации;
- виды, формы и средства информации о товарах;
- нематериальные свойства товаров;

- понятие товарного знака, фирменного коммерческого наименования;
- правила маркировки товаров;
- методики и средства испытания товаров;
- основные положения метрологического обеспечения испытаний продукции и товаров для целей подтверждения соответствия установленным требованиям;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- описание и значение показателей характеристик продукции и товаров;
- факторы, обеспечивающие качество;
- порядок оценки качества товаров;
- требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов, причины их возникновения;
- характеристики ассортиментной и информационной фальсификации;
- признаки фальсифицированных и контрафактных товаров;
- особенности товаров-суррогатов (имитаций);
- признаки фальсификации товаросопроводительных документов, сертификатов качества, безопасности, страны происхождения, товарных знаков;
- основные мероприятия по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции.

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

Максимальной учебной нагрузки - 714 часов.

Самостоятельной работы - 190 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 524 часа; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 380 часа;
- учебной практики - 72 часов;
- производственной практики – 72 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, 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 | Проводить товароведную экспертизу.   |
| ПК 2.4 | Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.  |
| ОК 1.  | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2.  | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     |
| ОК 3.  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4.  | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5.  | Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.                       |
| ОК 6.  | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7.  | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  |
| ОК 8.  | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    |
| ОК 9.  | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |

### 3. СТРУКТУРА и СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

| Коды профессиональных компетенций                       | Наименования разделов профессионального модуля *                    | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика       |   |
|---|---|--|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|---|
|   |   |  | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов<br><i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i> |
|   |   |  | 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  |
| <b>МДК.02.01. Экспертиза и оценка качества товаров.</b> |   |  |   |  |   |                                     |   |                |   |
| ПК 2.1-2.4.   | Раздел 1.<br>Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности | 258  | 172   | 88   |   | 86                                  | *                                       | *              | *   |
| ПК 2.1-2.4.   | Раздел 2.<br>Организация и проведение оценки качества товаров       | 210  | 140   | 82   |   | 70                                  |   | *              | *   |
| ПК 2.1-2.4.   | Раздел 3<br>Участие в проведении товарной экспертизы                | 72   | 48  | 10   |   | 24                                  |   |                |   |



|  |                                  |            |            |  |    |            |           |           |           |
|--|----------------------------------|------------|------------|--|----|------------|-----------|-----------|-----------|
|  | <b>Курсовая работа</b>           | <b>30</b>  | 20         |  | 20 | 10         | 10        |           |           |
|  | <b>Производственная практика</b> | <b>72</b>  |            |  |    |            |           |           | 72        |
|  | <b>Учебная практика</b>          | <b>72</b>  |            |  |    |            |           | 72        | 72        |
|  |                                  | <b>714</b> | <b>380</b> |  |    | <b>190</b> | <b>10</b> | <b>72</b> | <b>72</b> |

### 3.2. Содержание обучения ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

| именование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)  | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                |
| <b>ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.</b>             |  | <b>714</b>  |                  |
| <b>МДК.02.01. Экспертиза и оценка качества товаров</b>                                  |  | <b>570</b>  |                  |
| <b>Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности</b>                 |  | <b>172</b>  |                  |
| <b>Тема 1.1. Основы экспертизы</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>40</b>   | 1-2              |
|   | <p>Основные понятия: экспертиза, эксперт, экспертная оценка, товароведная экспертиза, товарная партия.</p> <p>Цели и задачи экспертизы товаров. Структура экспертной деятельности.</p> <p>Классификация экспертиз: товарная, технологическая, судебная, медицинская, аудиторская, экологическая, ветеринарная, сертификационная.</p> <p>Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.</p> <p>Объекты товарной экспертизы.</p> <p>Потребительские товары, градации их качества.</p> <p>Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении экспертизы.</p> <p>Особенности товара как объекта товарной экспертизы.</p> <p>Субъекты экспертизы. Права и обязанности экспертов. Основания для отвода экспертов.</p> <p>Экспертные комиссии и группы, порядок формирования</p> <p>Средства контроля режима хранения; виды, простейшие приемы проверки правильности показаний.</p> <p>Измерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний. Методы групповой оценки экспертов и методы оценки качества.</p> <p>Классификация методов товарной экспертизы. Преимущества и недостатки различных методов. применимость для целей экспертизы.</p> | 32          |                  |

|                                     |  |           |   |
|-------------------------------------|--|-----------|---|
|                                     | Показатели качества, определяемые органолептическими методами. Разновидности органолептических методов.<br>Дегустационные комиссии, их состав, принципы.<br>Показатели качества, определяемые различными методами.<br>Разновидности измерительных методов: классические и современные измерительные методы (физические, химические) и современные методы экспертной оценки.  |           |   |
|                                     | <b>Практическая работа № 1-8:</b><br>Изучение структуры и содержания нормативно-технической документации (ГОСТы, ТУ)   | 8         | 2 |
| <b>Тема 1.2 Товарная информация</b> | <b>Содержание</b>  | <b>38</b> | 2 |
|                                     | Понятие, виды и формы товарной информации. основополагающая, коммерческая, потребительская, словесная, цифровая, изобретательная, символическая, штриховая информация о товаре.<br>Нормативно-правовые основы информационного обеспечения потребителей. Требования к товарной информации.<br>Средства товарной информации: маркировка, технические документы, нормативные документы, справочная, учебная и научная литература, реклама и пропаганда.<br>Маркировка: виды, назначение, структура. Штриховой код (ШК). Артикулы, сорта.<br>Информационные знаки: группы и виды, назначение, символика. Товарные знаки-бренды: понятие, назначение, признаки, технология брендинга. | 16        |   |

|  |  |           |     |
|--|--|-----------|-----|
|  | <p><b>Практическая работа № 9- 30:</b></p> <p>Расшифровка маркировки продовольственных товаров и входящих в ее состав информационные знаки (плодоовощные консервы)</p> <p>Расшифровка маркировки продовольственных товаров и входящих в ее состав информационные знаки (рыбные консервы)</p> <p>Расшифровка маркировки продовольственных товаров и входящих в ее состав информационные знаки (молочные консервы)</p> <p>Расшифровка маркировки продовольственных товаров и входящих в ее состав информационные знаки (мясные консервы)</p> <p>Расшифровка маркировки продовольственных товаров и входящих в ее состав информационные знаки (продукты для детского питания)</p> <p>Расшифровка маркировки продовольственных товаров и входящих в ее состав информационные знаки (мясные полуфабрикаты)</p> <p>Расшифровка маркировки непродовольственных товаров и входящих в ее состав информационные знаки (парфюмерных товаров)</p> <p>Расшифровка маркировки непродовольственных товаров и входящих в ее состав информационные знаки (косметических товаров)</p> <p>Расшифровка маркировки непродовольственных товаров и входящих в ее состав информационные знаки (посуда)</p> <p>Расшифровка маркировки непродовольственных товаров и входящих в ее состав информационные знаки (одежда)</p> <p>Расшифровка маркировки непродовольственных товаров и входящих в ее состав информационные знаки(обувь)</p> | 22        |     |
| <b>Тема 1.3 Требования к таре и упаковке товаров</b> | <b>Содержание</b>  | <b>20</b> | 1-2 |
|  | <p>Упаковка товаров</p> <p>Назначение, характеристика отдельных видов транспортной и потребительской упаковки (тары, упаковочных, перевязочных материалов, укупорочных изделий).</p> <p>Классификация упаковок, новые виды упаковки.</p> <p>Требования к упаковке</p> <p>Дефекты, условия хранения. Тарооборот. Потери при эксплуатации, транспортировании и хранении.</p>   | 14        |     |

|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
|   | <b>Практическая работа № 31- 36:</b><br>Исследование нормативных документов определяющих качество и безопасность тары и упаковки<br>Оценка качества тары и упаковки продовольственных товаров.<br>Оценка качества тары и упаковки непродовольственных товаров  | 6         |   |
| <b>ема 1.4.<br/>Идентификация<br/>товаров</b> | <b>Содержание</b>  | <b>74</b> |   |
|   | Идентификация в проведении экспертизы<br>Понятия, назначение, и принципы проведения идентификации. Области применения и субъекты идентификации товаров в сфере обращения. Нормативно-правовая база идентификации.<br>Виды идентификации товаров<br>Ассортиментная, качественная, партионная идентификации. Показатели идентификации .товародвижения.<br>Прослеживаемость товаров на разных этапах товародвижения.<br>Последовательность этапов проведения идентификационной экспертизы товаров.<br>Средства и методы идентификации. Конечные результаты. | 22        |   |
|   | <b>Практическая работа № 37- 88:</b>   |           | 3 |

|  |   |            |  |
|--|---|------------|--|
|  | <p>Изучение правил идентификации парфюмерных товаров.</p> <p>Изучение правил идентификации косметических товаров</p> <p>Изучение правил идентификации туалетного мыла</p> <p>Проведение идентификации хозяйственных изделий из пластических масс</p> <p>Проведение идентификации изделий пластмассовой галантереи</p> <p>Определение показателей качества кожаной обуви</p> <p>Определение показателей качества пушно-меховых товаров.</p> <p>Определение показателей качества сыров</p> <p>Определение показателей молочной продукции</p> <p>Распознавание способов фальсификации молочной продукции</p> <p>Изучение правил идентификации зерномучных товаров</p> <p>Изучение правил идентификации макаронных изделий</p> <p>Изучение правил идентификации муки</p> <p>Решение ситуационных заданий по идентификации продовольственных товаров</p> <p>Решение ситуационных заданий по идентификации продовольственных товаров</p> <p>Изучение правил идентификации плодоовощных товаров</p> <p>Изучение правил идентификации плодоовощных консервов</p> <p>Проведение идентификации мучных кондитерских изделий</p> <p>Проведение идентификации карамели</p> <p>Изучение правил идентификации мясных консервов</p> <p>Определение показателей качества кожаной обуви, пригодных для идентификации</p> <p>Определение показателей текстильных товаров пригодных для идентификации текстильных товаров (тканей)</p> <p>Товароведная характеристика и экспертиза качества декоративной косметики</p> <p>Проведение идентификации металлической галантереи</p> <p>Решение ситуационных заданий по идентификации непродовольственных товаров</p> <p>Решение ситуационных заданий по идентификации непродовольственных товаров</p> | 52         |  |
| <b>Раздел 2. Организация и проведение оценки качества товаров.</b> |   | <b>140</b> |  |
| <b>Тема 2.1 Виды</b>   | <b>Содержание</b>   | <b>78</b>  |  |

|                                   |   |           |          |
|-----------------------------------|---|-----------|----------|
| <p><b>товарной экспертизы</b></p> | <p>Виды экспертизы товаров количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная экспертизы.</p> <p>Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов.</p> <p>Особенности проведения отдельных видов товароведной экспертизы</p> <p>Экспертиза товаров по количеству. Понятие о массе брутто и нетто.</p> <p>Методы измерений количества товаров: прямые (перевешиванием, обмериванием и др.) и косвенные (расчетным путем). Допустимые погрешности и нормы точности.</p> <p>Количественная экспертиза товаров с нарушенной упаковкой. Правила проведения экспертизы по количеству при приемке товаров.</p> <p>Экспертиза товаров по качеству и комплектности. Показатели потребительских свойств и критерии их выбора для целей экспертизы. Комплектность товаров, ее проверка.</p> <p>Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Причины, методы их выявления.</p> <p>Документальное оформление снижений качества и/или возникновения качественных потерь (отходов). Экспертиза по качеству при приемке товаров. Экспертиза новых товаров по качеству: этапы, показатели, методы.</p> <p>Правила отбора проб товаров для проведения экспертизы</p> <p>Количественная характеристика товаров. Основные понятия: единичные экземпляры; товарная партия; выборка; объединенная проба; средний образец; точечная проба; навеска и другие.</p> <p>Общие и специфичные количественные характеристики товара или товарных партий.</p> <p>Правила отбора проб, регламентируемые нормативно-технической документацией или договорами. Контрольный норматив (приемочное и браковочное числа).</p> | <p>24</p> | <p>2</p> |
|                                   | <p><b>Практическая работа № 89- 142:</b></p> <p>Изучение правил отбора проб (выборки) при проведении экспертизы продовольственных товаров (Крупы). Оформление акта отбора проб.</p> <p>Изучение правил отбора проб (выборки) при проведении экспертизы продовольственных товаров (Мука). Оформление акта отбора проб.</p> <p>Изучение правил отбора проб (выборки) при проведении экспертизы продовольственных товаров (Макаронные изделия). Оформление акта отбора проб</p> <p>Изучение правил отбора проб (выборки) при проведении экспертизы продовольственных товаров (Плодоовощные консервы). Оформление акта отбора проб.</p> <p>Изучение правил отбора проб (выборки) при проведении экспертизы продовольственных товаров</p>  | <p>54</p> |          |

|                 |  |           |  |
|-----------------|--|-----------|--|
|                 | <p>(Картофель). Оформление акта отбора проб.</p> <p>Изучение правил отбора проб (выборки) при проведении экспертизы продовольственных товаров (Кондитерские товары). Оформление акта отбора проб.</p> <p>Изучение правил отбора проб (выборки) при проведении экспертизы продовольственных товаров (Яйца). Оформление акта отбора проб.</p> <p>Решение ситуационных задач на правила отбора проб продовольственных товаров.</p> <p>Решение ситуационных задач на правила отбора проб продовольственных товаров.</p> <p>Изучение правил отбора проб (выборки) при проведении экспертизы непродовольственных товаров .</p> <p>Изучение правил отбора проб (выборки) при проведении экспертизы непродовольственных товаров (ткани). Оформление акта отбора проб</p> <p>Изучение правил отбора проб (выборки) при проведении экспертизы непродовольственных товаров (керамических товаров). Оформление акта отбора проб</p> <p>Изучение правил отбора проб (выборки) при проведении экспертизы непродовольственных товаров (обувных товаров). Оформление акта отбора проб</p> <p>Изучение правил отбора проб (выборки) при проведении экспертизы непродовольственных товаров (швейных и трикотажных товаров). Оформление акта отбора проб.</p> <p>Органолептическая оценка качества продовольственных товаров (крупы).</p> <p>Органолептическая оценка качества продовольственных товаров (муки).</p> <p>Органолептическая оценка качества продовольственных товаров (плодоовощных консервов).</p> <p>Органолептическая оценка качества продовольственных товаров (сахаристые кондитерские товары).</p> <p>Органолептическая оценка качества продовольственных товаров (чай).</p> <p>Органолептическая оценка качества продовольственных товаров (кофе).</p> <p>Органолептическая оценка качества продовольственных товаров (плодово-ягодных кондитерских товаров).</p> <p>Органолептическая оценка качества непродовольственных товаров (стеклянной посуды).</p> <p>Органолептическая оценка качества непродовольственных товаров (керамической посуды).</p> <p>Органолептическая оценка качества непродовольственных товаров (металлической посуды).</p> <p>Товароведная характеристика и экспертиза качества парфюмерных товаров</p> <p>Товароведная характеристика и экспертиза качества игрушек.</p> <p>Органолептическая оценка качества тканей.</p> |           |  |
| <b>Тема 2.2</b> | <b>Содержание</b>  | <b>24</b> |  |



|   |   |           |  |
|---|---|-----------|--|
| <p><b>Специфические виды экспертизы</b></p> | <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Фитосанитарная экспертиза. Санитарное законодательство. Перечень продовольственных товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе. Органы и службы санитарно-эпидемиологического надзора, их функции.</p> <p>Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья. Экспертиза условий и сроков хранения продовольственных товаров. Санитарно-эпидемиологические требования к организации продовольственной торговли и общественного питания.</p> <p>Объекты карантинные и некарантинные сельскохозяйственные вредители. Виды вредителей, повреждаемые ими товары, степень наносимого вреда. Фитосанитарные сертификаты: порядок их выдачи.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза. Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база санитарно-ветеринарной экспертизы. Государственная ветеринарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная ветеринарные службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы. Ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья и продукции животного происхождения.</p> <p>Ветеринарные свидетельства и сертификаты, их формы и порядок выдачи. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ветеринарные правила. Ветеринарная маркировка мясных туш. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.</p> <p>Экологическая экспертиза. Основные положения, термины и определения; цели и задачи, объекты, правовая база. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров. Последствия и прогнозирование экологических загрязнений.</p> <p>Экологические свойства и показатели продовольственных товаров, их оценка. Факторы, влияющие на экологические свойства продовольственных товаров. Физическая, физико-химическая, химическая и биологическая природа воздействия товаров на окружающую среду.</p> | <p>14</p> |  |
|---|---|-----------|--|

|  |  |    |     |
|--|--|----|-----|
|  | <p><b>Практическая работа № 143- 152:</b></p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих порядок проведения экологической экспертизы.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих порядок проведения гигиенической и экспертизы.</p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих порядок ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>Исследование нормативных документов для проведения гигиенической экспертизы непродовольственных товаров. (На примере косметических товаров).</p> <p>Исследование нормативных документов для проведения гигиенической экспертизы непродовольственных товаров. (На примере одежды).</p>   | 10 | 3   |
| Тема 2.3 Дефекты потребительских товаров: их виды, причины возникновения и диагностика | <b>Содержание</b>  | 38 |     |
|  | <p>Дефекты потребительских товаров</p> <p>Несоответствия и дефекты товаров: понятия, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества.</p> <p>Причины возникновения дефектов и их диагностика.</p> <p>Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения.</p> <p>Виды микробиологической порчи потребительских товаров</p> <p>Потребительские товары как питательная среда для микроорганизмов</p> <p>Основные виды дефектов потребительских товаров, вызываемые микроорганизмами</p> <p>Возбудители, характерные признаки, источники инфицирования, меры профилактики.</p> <p>Биоповреждения</p> <p>Виды, причины, влияние на качество товаров.</p> | 20 | 1-2 |

|  |   |           |     |
|--|---|-----------|-----|
|  | <b>Практическая работа № 153-170:</b><br>Диагностика дефектов по внешним признакам зерномучных товаров<br>Диагностика дефектов по внешним признакам свежих плодов<br>Диагностика дефектов по внешним признакам свежих овощей<br>Диагностика дефектов по внешним признакам вкусовых товаров<br>Диагностика дефектов по внешним признакам кондитерских товаров<br>Диагностика дефектов по внешним признакам молочных товаров<br>Диагностика дефектов по внешним признакам мясных товаров<br>Диагностика дефектов по внешним признакам пушно-меховых товаров<br>Диагностика дефектов по внешним признакам овчинно-шубных товаров | <b>18</b> | 3   |
| <b>Раздел 3. Участие в проведении товарной экспертизы.</b> |   | <b>48</b> |     |
| <b>Тема 3.1 Сферы и виды деятельности товароведа</b>       | <b>Содержание</b>   | <b>14</b> |     |
|  | Основные виды деятельности специалиста в соответствии со стандартом специальности и существующей практики. Товаровед как специалист.<br>Сферы применения знаний и умений специалиста.<br>Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность товароведа.<br>Профессии и должности специалиста в организациях и предприятиях.<br>Место товароведа в иерархической структуре организации. Взаимоотношения с другими структурными подразделениями и специалистами.<br>Должностные обязанности товароведа. Функции товароведа в соответствии с должностными обязанностями специалиста, его права и ответственность.     | 12        | 1-2 |
|  | <b>Практическая работа № 171 – 1172:</b><br>Ознакомление с содержанием должностной инструкции товароведа – эксперта   | 2         | 2   |
| <b>Тема 3.2</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>34</b> |     |

|  |  |     |     |
|--|--|-----|-----|
| <b>Организация проведения экспертизы товаров</b>   | <p>Этапы проведения экспертизы</p> <p>Технические документы, используемые при товароведной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов.</p> <p>Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов. Сопоставление их с другими средствами товарной информации. Проверка подлинности документов, наличия необходимых реквизитов.</p> <p>Перекрестная проверка разных документов</p> <p>Подготовительный этап проведения экспертизы</p> <p>Основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.</p> <p>Основной этап проведения экспертизы</p> <p>Общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при проведении экспертизы.</p> <p>Заключительный этап проведения экспертизы</p> <p>Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз.</p> <p>Порядок составления заключения.</p> <p>Рекомендации по составлению акта экспертиз по количеству и качеству.</p> <p>Решение споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы.</p> | 26  | 1-2 |
|  | <p><b>Практическая работа № 147 -166:</b></p> <p>Определение кислотности сметаны</p> <p>Определение степени загрязненности молока простейшим способом</p> <p>Органолептическая оценка качества колбас</p> <p>Экспертиза качества рыбных консервов и икры рыб</p>   | 8   | 3   |
| <p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Требования, предъявляемые к экспертам.</p> <p>Права и обязанности товароведов экспертов.</p> <p>Сертификация экспертов Торгово-промышленной палаты России</p> <p>Консультирование экспертом заказчика по определенным вопросам.</p> <p>Потребительская экспертиза продовольственных товаров и возможности ее использования в экспертной деятельности</p> <p>Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров</p> <p>История и направления развития экспертной деятельности</p> <p>Правовое обеспечение экспертной деятельности</p> <p>Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности</p> |  | 190 |     |

|  |    |  |
|--|----|--|
| <p>Документы как средства информации о товарах</p> <p>Товарный знак: сущность, индивидуализирующая, рекламная, охранная функции</p> <p>Документы как средства информации о товарах</p> <p>Товарный знак: сущность, индивидуализирующая, рекламная, охранная функции</p> <p>Проведение идентификации образца продовольственного и непродовольственного товара</p> <p>Расшифровка маркировки товара.</p> <p>Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товара</p> <p>Построение схемы классификации экспертиз</p> <p>Построение схем.</p> <p>Разработка опорных конспектов.</p>   |    |  |
| <p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работы:</b></p> <p>Проведение идентификации товаров однородных групп: идентификации молочных товаров по ассортиментной принадлежности, установление соответствия или несоответствия.</p> <p>Проведение качественной идентификации варёных колбасных изделий, установление соответствия или несоответствия.</p> <p>Обнаружение фальсификации сливочного масла.</p> <p>Обнаружение фальсификации колбас.</p> <p>Обнаружение фальсификации молока.</p> <p>Проведение информационной идентификации и фальсификации швейных товаров.</p> <p>Решение ситуационных задач по ассортиментной идентификации хлебобулочных изделий и принятие собственного решения в создавшейся ситуации.</p> <p>Определение соответствие тары и упаковки образца товара: макаронных изделий.</p> <p>Проведение расшифровки маркировки товара: мягко набивной игрушки.</p> <p>Решение ситуационных задач по информационной идентификации колбасных изделий и принятие собственного решения.</p> <p>Решение ситуационных задач по потребительской идентификации чулочно-носочных изделий и принятие собственного решения.</p> <p>Решение ситуационных задач по ассортиментной идентификации парфюмерно-косметических товаров и принятие собственного решения в создавшейся ситуации.</p> <p>Организация и проведение оценки качества свежих капустных овощей (капусты белокочанной), работа со стандартами, определение градаций качества и принятие собственного решения.</p> <p>Организация и проведение оценки качества свежих корнеплодов (свёклы), работа со стандартами, определение градаций качества и дефекта.</p> | 72 |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Организация и проведение оценки качества тыквенных овощей (огурцов), работа со стандартами, определение градаций качества, диагностирование дефектов и принятие собственного решения</p> <p>Определение градаций качества овощей и диагностирование дефектов свежих овощей.</p> <p>Определение градаций качества переработанных овощей и диагностирование их дефектов.</p> <p>Решение ситуаций и анализ мероприятий по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции в торговой организации.</p> <p>Оценка качества швейных изделий органолептическим методом в соответствии со стандартами. Диагностирование дефектов (конструктивных - горизонтальных складок, вертикальных складок, наклонных складок, угловых заломов и балансовых нарушений, стежков, строчек, швов, соединений). Удобство пользования мелкими деталями (карманы, пояса, клапаны, застёжки и др.) и удобство в динамике.</p> <p>Оценка качества верхней женской, мужской одежды органолептическим методом в соответствии со стандартами.</p> <p>Оценка качества верхней детской одежды органолептическим методом в соответствии со стандартами.</p> <p>Оценка соответствия изделия размерам и форме тела человека, моде, целостности композиции изделия.</p> <p>Изучение содержания, способа нанесения и места маркировки на изделии - в соответствии с ГОСТ 10581.</p> <p>Определение размера изделия: для мужчин- рост, обхват груди, обхват талии; для женщин – рост, обхват груди, обхват бёдер).</p> <p>Организация и проведение товарной экспертизы. Основные понятия, цели, задачи, виды, подвиды.</p> <p>Товарная экспертиза. Субъекты товарной экспертизы, назначение и требования к различным видам.</p> <p>Основания для проведения и порядок проведения товароведной экспертизы в торговой организации.</p> <p>Участие в проведении товарной экспертизы мужской одежды.</p> <p>Изучение порядка составления экспертного заключения экспертом о качестве одежды.</p> <p>Изучение порядка составления «Акт отбора проб»</p> <p>Организация и проведение количественной экспертизы при приёмке непродовольственных товаров (одежды). Контроль за соблюдением порядка проведения экспертизы и документального оформления её результатов.</p> <p>Организация и проведение количественной экспертизы при приёмке непродовольственных товаров (обуви). Контроль за соблюдением порядка проведения экспертизы и документального оформления её результатов.</p> <p>Составление заявки эксперту на проведение экспертизы.</p> <p>Анализ соответствия маркировки принятой одежды требованиям, предъявляемым нормативно-технической документацией, (ФЗ РФ «О защите прав потребителя» и т.п.).</p> <p>Анализ соответствия маркировки принятой обуви требованиям, предъявляемым нормативно-технической документацией, (ФЗ РФ «О защите прав потребителя» и т.п.).</p> <p>Анализ соответствия упаковки принятой обуви требованиям, предъявляемым нормативно-технической документацией, (ФЗРФ «О защите прав потребителя» и т.п.).</p> |  |  |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Организация и проведение отбора проб для проведения экспертизы качества хлеба из пшеничной муки.</p> <p>Проведение отбора проб (выборки) для проведения экспертизы качества картофеля свежего.</p> <p>Проведение отбора проб (выборки) для проведения экспертизы качества мяса птицы.</p> <p>Ознакомление с порядком отбора проб для проведения приёмки муки по качеству.</p> <p>Контроль за правильностью заполнения протокола испытаний.</p> <p>Распознавание ассортимента кондитерских изделий, оценка качества сахаристых кондитерских изделий (карамели) органолептическим методом в соответствии со стандартами.</p> <p>Оценка качества сахаристых кондитерских изделий (конфет) органолептическим методом с использованием образцов и стандартов. Подготовка заключения о качестве.</p> <p>Оценка качества сахаристых кондитерских изделий (драже) органолептическим методом с использованием образцов и стандарта.</p> <p>Исследование ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий (печенья) органолептическим методом в соответствии со стандартом. Подготовка заключения о качестве.</p> <p>Идентификация мучных кондитерских изделий (вафель) и исследование их ассортимента. Подготовка заключения о качестве.</p> <p>Решение производственных ситуаций, связанных с оценкой качества кондитерских изделий, диагностированием дефектов и принятием собственного решения.</p> <p>Организация и проведение документационной экспертизы при приёмке молочных товаров по качеству и количеству.</p> <p>Контроль за проведением документационной экспертизы – оценкой товароведных характеристик молочных товаров, основанной на информации товарно- сопроводительных, технологических и др. документов.</p> <p>Контроль за проведением документационной экспертизы – оценкой соответствия правильности заполнения реквизитов счёт-фактуры требованиям нормативных документов.</p> <p>Контроль за проведением документационной экспертизы – оценкой соответствия правильности заполнения реквизитов товарной накладной требованиям нормативных документов.</p> <p>Контроль за проведением документационной экспертизы – оценкой соответствия правильности заполнения реквизитов сертификата соответствия и качественного удостоверения на молочную продукцию требованиям нормативных документов.</p> <p>Контроль за проведением документационной экспертизы – оценкой соответствия правильности заполнения реквизитов экспертного заключения требованиям нормативных документов.</p> <p>Организация и проведение отбора проб (выборки) для проведения экспертизы качества яиц куриных.</p> <p>Порядок выбора номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества яиц куриных.</p> <p>Порядок определения действительных значений номенклатуры показателей качества яиц куриных и соответствия их установленным требованиям.</p> |  |  |
|--|--|--|

|   |    |  |
|---|----|--|
| <p>Анализ соответствия правил проведения приёмки яиц по качеству и количеству в торговой организации нормативным документам.</p> <p>Контроль за соблюдением сотрудниками правил отбора проб из поступившей партии яиц для оценки их качества.</p> <p>Контроль за правильностью заполнения «Акта отбора проб» на яйца куриные пищевые в торговой организации.</p> <p>Работа с нормативными и сопроводительными документами на приёмку обуви в торговой организации с целью подготовки к проведению документационной экспертизе</p> <p>Организация проведения качественной товарной экспертизы детской обуви в соответствии с требованиями стандарта.</p> <p>Анализ порядка проведения в торговой организации качественной экспертизы обуви органолептическим методом (внешний вид, материал верха, подошвы) требованиям нормативных документов.</p> <p>Анализ порядка проведения в торговой организации качественной экспертизы обуви органолептическим методом (методы крепления подошвы, пошив) требованиям нормативных документов.</p> <p>Анализ порядка проведения в торговой организации качественной экспертизы обуви органолептическим методом (стиль, силуэт) требованиям нормативных документов.</p> <p>Анализ порядка проведения в торговой организации качественной экспертизы обуви органолептическим методом (эксплуатационные свойства) требованиям нормативных документов.</p> <p>Документальное оформление результатов экспертиз и испытаний. Заполнение «Акт экспертизы импортных товаров» (Форма №3-М).</p> <p>Оформление технических документов («Заявка»), необходимых для проведения экспертизы или испытания (в случае, если вызов эксперта осуществлялся по телефонограмме).</p> <p>Изучение технических документов (товарно-транспортные накладные, сертификаты), содержащих информацию о товаре, который подвергается экспертизе.</p> <p>Изучение технических документов (удостоверение качества и безопасности, счета-фактуры), содержащих информацию о товаре, который подвергается экспертизе.</p> <p>Документальное оформление результатов экспертиз и испытаний. Составление акта отбора проб при проведении товарной экспертизы: содержание, назначение. . Составление заключения и протокола испытаний образцов товаров.</p> |    |  |
| <p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работы:</b></p> <p>Проведение идентификации товаров однородных групп: молочных товаров по ассортиментной принадлежности, установление соответствия или несоответствия.</p> <p>Проведение качественной идентификации варёных колбасных изделий, установление соответствия или несоответствия.</p> <p>Диагностирование дефектов.</p> <p>Проведение информационной и ассортиментной идентификации рыбных консервов.</p> <p>Оценка качества тары и упаковки консервов в соответствии с требованиями нормативных документов.</p>  | 72 |  |



|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>Расшифровка маркировки рыбных консервов и входящих в ее состав информационных знаков.</p> <p>Обнаружение фальсификации молока.</p> <p>Решение ситуационных задач по ассортиментной идентификации консервов и принятие собственного решения в создавшейся ситуации.</p> <p>Решение ситуационных задач по ассортиментной идентификации парфюмерно-косметических товаров и принятие собственного решения в создавшейся ситуации.</p> <p>Решение ситуационных задач по потребительской идентификации соков и соковой продукции и принятие собственного решения</p> <p>Решение ситуационных задач по информационной идентификации колбасных изделий и принятие собственного решения.</p> <p>Решение ситуационных задач по качественной идентификации продовольственных товаров, устанавливающей градации качества поступающих в торговую организацию переработанной рыбы.</p> <p>Решение ситуационных задач по информационной идентификации игрушек и принятие собственного решения.</p> <p>Определение доброкачественности товара (апельсинов) органолептическим методом.</p> <p>Определение градаций качества апельсинов. Диагностирование дефектов.</p> <p>Определение качества субтропических citrusовых плодов (лимонов) органолептическим методом, работа со стандартами,</p> <p>Подготовка заключения о качестве</p> <p>Определение градаций качества лимонов. Диагностирование дефектов.</p> <p>Решение ситуаций, связанных с идентификацией и фальсификацией субтропических citrusовых плодов.</p> <p>Анализ мероприятий по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции.</p> <p>Оценка качества верхней женской одежды органолептическим методом в соответствии со стандартом. Подготовка заключения о качестве.</p> <p>Оценка качества верхней мужской одежды органолептическим методом в соответствии со стандартом. Подготовка заключения о качестве.</p> <p>Контроль за сортировкой одежды в торговой организации. Градации качества одежды.</p> <p>Оценка соответствия изделия размерам и форме тела человека, моде, целостности композиции изделия.</p> <p>Расшифровка маркировки на изделии.</p> <p>Определение размера изделия: для мужчин- рост, обхват груди, обхват талии; для женщин – рост, обхват груди, обхват бёдер.</p> <p>Бальная оценка качества сыра «Российский», упаковки, маркировки органолептическим методом согласно стандарта.</p> <p>Подготовка заключения о качестве.</p> <p>Бальная оценка качества сыра «Голландский», упаковки, маркировки органолептическим методом согласно стандарта.</p> <p>Подготовка заключения о качестве.</p> |  |  |
|---|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>Контроль за соответствием этикетной надписи на головке сыра требованиям нормативных документов.</p> <p>Диагностирование пороков сыров по каждому из показателей качества образца сыра</p> <p>Контроль за соблюдением сотрудниками торговой организации санитарных правил при реализации сыров.</p> <p>Диагностирование дефектов сыров, наличие которых запрещает реализацию их согласно нормативных документов</p> <p>Проведение качественной идентификации образцов охлаждённой рыбы требованиям нормативных документов.</p> <p>Подготовка заключения о качестве.</p> <p>Проведение качественной идентификации образцов солёной рыбы требованиям нормативных документов. Подготовка заключения о качестве.</p> <p>Органолептическая оценка качества рыбного филе в соответствии с требованиями нормативных документов. Принятие решения в данной ситуации.</p> <p>Диагностирование дефектов солёной рыбы.</p> <p>Диагностирование дефектов охлаждённой рыбы.</p> <p>Исследование ассортимента и режима хранения переработанной рыбы в торговой организации. Решение ситуаций.</p> <p>Организация и проведение товарной экспертизы поступившей партии картофеля.</p> <p>Контроль за соблюдением порядка проведения экспертизы и документального оформления её результатов.</p> <p>Методика отбора выборки для проверки качества картофеля, правильности упаковывания и маркирования согласно требований нормативных документов.</p> <p>Оценка правильности обработки результатов качественной экспертизы картофеля в соответствии со стандартом.</p> <p>Диагностирование болезней свежего картофеля. Работа с ГОСТ. Составление экспертного заключения о качестве картофеля и претензии поставщику.</p> <p>Составление экспертного заключения о качестве картофеля и претензии поставщику.</p> <p>Организация и проведение количественной экспертизы при приёмке непродовольственных товаров (керамической посуды из фарфора).</p> <p>Организация и проведение количественной экспертизы при приёмке непродовольственных товаров (керамической посуды из фаянса).</p> <p>Анализ соответствия маркировки принятых изделий требованиям, предъявляемым нормативно-технической документацией, (ФЗ РФ "О защите прав потребителя" и т.п.).</p> <p>Диагностика дефектов керамической посуды, выявленных при приёмке товаров согласно требованиям стандартов.</p> <p>Контроль за правильностью составления «Акт экспертизы» сотрудниками торговой организации.</p> <p>Контроль за соблюдением правил отбора проб для качественной экспертизы муки пшеничной</p> <p>Контроль за правильностью отбора навески из среднего образца муки для определения других показателей качества согласно требований нормативных документов.</p> <p>Диагностирование дефектов муки при приёмке её по качеству.</p> |  |  |
|--|--|--|

|   |            |  |
|---|------------|--|
| <p>. Анализ правильности заполнения сопроводительных документов о качестве поступившей партии муки поставщиком</p> <p>Установление порядка объёма выборки от партии муки, доставленной в торговую организацию поставщиком в соответствии с требованиями нормативных документов.</p> <p>Анализ правильности заполнения сотрудниками протокола испытаний или «Акт отбора проб».</p> <p>Организация проведения документационной экспертизы трикотажных изделий.</p> <p>Работа с сопроводительными документами на товары с целью обнаружения их подлинности по наличию печатей, подписей уполномоченных лиц и даты составления документа.</p> <p>Оценка товароведных характеристик трикотажных изделий для женщин и девочек органолептическим методом в соответствии с нормативными документами.</p> <p>Определение подлинности товаров по штриховому коду и соответствия качества изделий данным сопроводительных документов.</p> <p>Особенности определения размера и роста трикотажных бельевых изделий для женщин и девочек</p> <p>Анализ правильности заполнения сотрудниками протокола испытаний партии трикотажных изделий.</p> <p>Организация проведения отбора проб и выборки из товарной партии битой птицы.</p> <p>Определение действительных значений проб и выборки битой птицы от поступившей партии товара, руководствуясь нормативными и сопроводительными документами.</p> <p>Контроль за соблюдением правил приёмки по качеству и количеству битой птицы, за правильностью ведения отчётной документации сотрудниками торговой организации.</p> <p>Оценка соответствия упаковки и маркировки тушек битой птицы требованиям нормативных документов.</p> <p>Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки по ним качества битой птицы органолептическим методом в соответствии с требованиями стандартов. Подготовка заключения о качестве.</p> <p>Анализ правильности заполнения сотрудниками «Акт отбора проб».</p> <p>Контроль за правильностью проведения идентификации соков и составления «Заключения о результатах идентификации соков и соковой продукции».</p> <p>Анализ правильности заполнения заявки на эксперта.</p> <p>Документальное оформление результатов экспертиз и испытаний. Составление акта отбора проб при проведении товарной экспертизы: содержание, назначение.</p> <p>Оформление «Направления на исследование образца товара на ГМО в лабораторию».</p> <p>Составление «Экспертное заключение». Документальное оформление результатов экспертиз и испытаний. Составление протокола испытаний образцов товаров.</p> |            |  |
| <b>Квалификационный экзамен</b>   |            |  |
| <b>Всего</b>  | <b>714</b> |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- учебно-наглядные пособия;
- комплекты нормативной документации

#### **Технические средства обучения:**

- мультимедиа-система для показа презентаций;
- калькуляторы для расчетов;

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров. Учебник - М.: Изд-во РИОР. 2018
2. Васюкова А.Т., Дмитриев А.Д. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров./ Учебник - Издательство Лань. 2020
3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. / Учебник. М.: НОРМА.2018

#### **4. Дополнительные источники:**

1. Орленко Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров. Учебное пособие. Гриф УМО МО РФ. Инфра-М, Форум. 2018
2. Пехташева Е.Л., Неверов А.Н. Биоповреждения непродовольственных товаров. Учебник. – М.: ИТК Дашков и К. 2019

3. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебное пособие. Издательство ИТК Дашков и К. 2020
4. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебник. – М.: ИТК Дашков и К. 2020
5. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум. – М.: ИТК Дашков и К. 2020
6. Славнова Т.П., Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров: Учебное пособие. – М.: ИТК Дашков и К. 2020
7. Ходыкин А.П., Ходыкин А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров. Товары для спорта и активного отдыха. – М.: Дашков и К, 2020.
8. Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2020.
9. Позняковский В.М. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность./ В.М. Позняковский, Т.В. Плотникова, Т.В. Ларина, Л.Г. Елизарова; под общ.ред. В.М.Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2015
10. Вилкова С.А., Михайдлова Л.В., Власова Е.Н. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2020.
11. «О защите прав потребителей». ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212.
12. «О техническом регулировании». ФЗ-184 от 27.12.2002,ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» от 25.12.2009.
13. «О мерах по защите потребительского рынка РФ от проникновения некачественных товаров». Постановление Правительства РФ от 12.07.96 N2987.

14. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N255 с изменениями и дополнениями.
15. «Технический регламент о безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков». Правительство РФ 07.04.2009.
16. «О рекламе» ФЗ от 18.07. 1995 г. N2 108 с изменениями и дополнениями от 18.12.2006 г. ФЗ-231 (в ред. от 09.02.2007 N218-ФЗ).
17. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 от 30.03.1998.
18. «О ветеринарии» ФЗ от 14.05.1993г. N2497911-1 в редакции ФЗ от 21.07.2007г. N2191-ФЗ.
19. «Сан П и Н 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» , зарег. Мин юстом РФ 02.06.2003г. N24613.
20. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
21. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» ФЗ от 12.06.2008 г. - М.: 2010 г.
22. «Технический регламент о безопасности пищевой продукции».
- 23.

#### **Интернет-ресурсы:**

[www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)  
[www.comodity.ru](http://www.comodity.ru)  
<http://tovaroved.ucoz.ru/publ/>  
<http://namtovarovedam.ru/>  
<http://www.foodcafe.ru/>

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

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки (см. п. 4.4), с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

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

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

-дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Основы коммерческой деятельности», «Теоретические основы товароведения»

-опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

-преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.





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

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

| <b>Результаты<br/>(освоенные<br/>профессиональные<br/>компетенции)</b> | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>   | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки</b>   |
|--|--|---|
| Идентифицировать<br>товары по<br>ассортиментной<br>принадлежности      | - проведение<br>ассортиментной<br>идентификации потребитель<br>ских товаров в соответствии<br>с требованиями<br>действующих нормативных<br>документов;       | Экспертное наблюдение и оценка<br>на практических и лабораторных<br>занятиях при выполнении работ по<br>учебной и производственной<br>практик |
|  | - оформление протокола<br>(акта, заключения)<br>ассортиментной<br>идентификации потребитель<br>ских товаров в соответствии<br>с эталоном;                    | Экспертное наблюдение и оценка<br>на практических и лабораторных<br>занятиях при выполнении работ по<br>учебной и производственной<br>практик |
| Организовывать и<br>проводить оценку<br>качества товаров               | - организация и проведение<br>оценки качества<br>потребительских товаров в<br>соответствии с требованиями<br>действующих нормативных<br>документов;          | Экспертное наблюдение и оценка<br>на практических и лабораторных<br>занятиях при выполнении работ по<br>учебной и производственной<br>практик |
|  | - оформление технических<br>документов (гарантийного<br>письма, заявки, наряда и др.)<br>на проведение товарной<br>экспертизы в соответствии с<br>эталонами; | Экспертное наблюдение и оценка<br>на практических и лабораторных<br>занятиях при выполнении работ по<br>учебной и производственной<br>практик |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | - подготовка потребительских товаров для проведения оценки качества в соответствии с требованиями нормативных документов (расстановка по сортам, размерам, видам, партиям, разбраковка и т.д.); | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
|  | - оформление акта (заключения) оценки качества потребительских товаров в соответствии с эталоном;   | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы | - участие в проведении товароведной экспертизы;   | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
|  | - подготовка средств проведения товароведной экспертизы в соответствии с требованиями нормативных документов;   | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
|  | - применение в практической ситуации методов и средств товароведной экспертизы;   | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
|  | - подготовка и оформление документов на проведение товароведной экспертизы в соответствии с эталоном;   | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
|  | - подготовка и оформление документов по результатам товароведной экспертизы в соответствии с эталоном.  | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров.            | -подготовка и оформление документов на проведение товароведной экспертизы в соответствии с эталоном;  | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
|  | -подготовка и оформление документов по результатам товароведной экспертизы в соответствии с эталоном.   | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |

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

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>   |
|--|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | Демонстрация интереса к будущей специальности товароведа  | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     | Выбор и применение методов и способов решения по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары.   | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | Умение разрешать стандартные и нестандартные профессиональных задач по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары.   | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Производить эффективный поиск необходимой информации;<br><br>использование различных источников, включая электронные для изучения конъюнктуры рынка, выявлению и формированию спроса на товары. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-   | Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;<br>Оформление результатов  | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |

|   |   |   |
|---|---|---|
| коммуникационных технологий.  | самостоятельной работы с использованием ИКТ (презентация, сообщение и пр.)  |   |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  | Работа в команде; умение общаться с членами коллектива и потребителями; выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.   | Участие в планировании организации групповой работы;<br><br>самоанализ и коррекция результатов собственной работы               | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы   | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   | Использование современных технологий в профессиональной деятельности товароведа   | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |