

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



СОГЛАСОВАНО  
Управляющий торговым центром  
ООО МЕТРО Кэш энд Керри  
Загорулько Д.В.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии  
Шуканов Р.А.  
приказ от 14.06.2022 г. № 318

**ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров  
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров  
(код и наименование специальности)

Разработано в соответствии с требованиями

ФГОС СПО по специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

код

наименование специальности

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г. № 11

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ /Семенова А.А./

Разработчики:

Семенова А.А., преподаватель специализации

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

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

\_\_\_\_\_

Семенова А.А., методист

Внешняя экспертиза

\_\_\_\_\_

Кузьмина Т.Н., заместитель директора по учебной работе Новочебоксарского химико-механического техникума Минобразования Чувашии

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

# 1. . ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» и соответствующие ему общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), личностные результаты (ЛР):

### 1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1.	<i>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</i>
ОК 2.	<i>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i>
ОК 3.	<i>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</i>
ОК 4.	<i>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i>
ОК 5.	<i>Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</i>
ОК 6.	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>
ОК 7.	<i>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</i>
ОК 8.	<i>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</i>
ОК 9.	<i>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</i>
ЛР 4.	<i>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</i>
ЛР 9.	<i>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или</i>

	<i>стремительно меняющихся ситуациях.</i>
<i>ЛР 10.</i>	<i>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</i>

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<i>ВД 2.</i>	<i>Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</i>
<i>ПК 2.1.</i>	<i>Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.</i>
<i>ПК 2.2.</i>	<i>Организовывать и проводить оценку качества товаров.</i>
<i>ПК 2.3.</i>	<i>Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.</i>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– идентификации товаров однородных групп определенного класса;</li> <li>– оценки качества товаров;</li> <li>– диагностирования дефектов;</li> <li>– участия в экспертизе товаров</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;</li> <li>– выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>– определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;</li> <li>– отбирать пробы и выборки из товарных партий;</li> <li>– проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);</li> <li>– определять градации качества;</li> <li>– оценивать качество тары и упаковки;</li> <li>– диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;</li> <li>– определять причины возникновения дефектов</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, формы и средства информации о товарах;</li> <li>– правила маркировки товаров;</li> <li>– правила отбора проб и выборок из товарных партий;</li> <li>– факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;</li> <li>– требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;</li> <li>– органолептические и инструментальные методы оценки качества;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>– градации качества;</li><li>– требования к таре и упаковке;</li><li>– виды дефектов, причины их возникновения.</li></ul>
--	---

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 336 часов

Из них на освоение МДК 264 часов

практики, в том числе производственная 72 часа

Промежуточная аттестация 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций, личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Консультации и самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								
				всего	в том числе							
					Лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект (работа)	консультации	экзамен	Учебная, практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>												
ОК 1-9	Раздел 1. Товарная информация	86	28	58	42	16						
ПК 2.1-2.3 ЛР 4, 9, 10	Раздел 2. Оценка качества товаров и основы экспертизы	178	58	120	56	44	20					
<b>Итого по МДК.02.01.</b>		<b>264</b>	<b>86</b>	<b>178</b>	<b>114</b>	<b>44</b>	<b>20</b>					
<b>Экзамен по МДК.02.01</b>		<b>8</b>							<b>2</b>	<b>6</b>		
ОК 1-9 ПК 2.1-2.3 ЛР 4, 9, 10	Производственная практика (ПП.02.01)	72										72
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт по ПП.02.01. экзамен по ПМ 02.		2 6								6		
<b>ВСЕГО</b>		<b>336</b>	<b>86</b>	<b>250</b>	<b>114</b>	<b>44</b>	<b>20</b>		<b>2</b>	<b>12</b>		<b>72</b>

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>3 курс</b>			
<b>5 семестр</b>			
<b>Раздел 1. Товарная информация</b>		<b>86</b>	
<b>МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>		<b>264</b>	
Тема 1.1. Виды и формы товарной информации	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1 <b>Виды и формы товарной информации</b> Товарная информация: основные понятия, назначение. <b>Виды информации о товарах:</b> основополагающая, коммерческая и потребительская. <b>Формы информации о товарах:</b> словесная, цифровая, изобразительная. Назначение и краткая характеристика товарной информации разных видов и форм.	2	2
	2 <b>Практическое занятие. Товарная информация</b> Определение видов и форм товарной информации по маркировке отдельных видов товаров. Решение ситуационных задач.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка реферата на одну из тем (по выбору): «Виды товарной информации». «Формы товарной информации». «Символическая форма информации».	2	3
Тема 1.2. Нормативно-правовая база информационного обеспечения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	3 <b>Правовая база информационного обеспечения</b> Правовая база: Конституция Российской Федерации, Гражданский Кодекс Российской Федерации, федеральные законы, постановления правительства в области информационного обеспечения продавцов и потребителей; объекты, нормы, устанавливаемые ими.	2	2
	4 <b>Права и ответственность по вопросам товарной информации</b> Права и ответственность продавцов по вопросам товарной информации. Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах. Решение ситуационных задач.	2	2
	5 <b>Требования к товарной информации</b> Основные требования к товарной информации, их характеристика. Оценка соответствия товарной информации установленным требованиям. Признаки недостоверной	2	2

		информации: искажение, умышленная неполнота (умалчивание), введение потребителя в заблуждение. Показатели достаточности информации о товарах.		
	6	<b>Практическое занятие. Роль органов управления в информационном обеспечении граждан</b> Изучение роли органов федерального управления и органов местного самоуправления в информационном обеспечении граждан, в том числе и товарной информацией. Решение ситуационных задач.	2	3
	7	<b>Нормативная база информационного обеспечения</b> Нормативная база: виды нормативных документов, регламентирующих требования к товарной информации. Нормы и правила, установленные в этих документах. Стандарты «Информация для потребителей», виды, объекты, требования.	2	2
	8	<b>Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»</b> Изучение статей ФЗ «О защите прав потребителей»	2	2
	9	<b>Практическое занятие. Информация для потребителей</b> Решение ситуационных задач. Анализ прав потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах.	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение и анализ нормативной документации содержащей требования к товарной информации. Выполнение реферата на тему «Документы, составляющие нормативно-правовую базу товарной информации». Заполнение таблицы «Объекты и основные нормы, устанавливаемые ФЗ в области информационного обеспечения субъектов каналов распределения товарной информацией».	6	3
		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
Тема 1.3. Классификация средств товарной информации	10	<b>Классификация средств товарной информации</b> <b>Средства информации о товарах:</b> классификация, назначение. Информационные ресурсы: понятие, назначение, виды. Характеристика нормативных и технических документов как носителей товарной информации. Классификация технических документов: товарно-сопроводительные, эксплуатационные, проектно-конструкторские.	2	2
	11	<b>Товарно-сопроводительные документы. Эксплуатационные документы</b> Товарно-сопроводительные документы (ТСД): понятие, классификация, назначение, основные реквизиты, правила заполнения. Обязательные и необязательные ТСД. Ответственность за отсутствие обязательных ТСД. Эксплуатационные документы: понятие, назначение, разновидности. Требования к информации в эксплуатационных документах.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата на одну из тем (по выбору): «Товаросопроводительные документы». «Эксплуатационные документы».	2	3
Тема 1.4.		<b>Содержание учебного материала</b>	2	

Маркировка товаров	12	<b>Маркировка товаров</b> Маркировка: понятие, назначение, функции, виды. <b>Правила маркировки товаров.</b> Производственная маркировка: понятие, носители, способы нанесения информации и требования к ним. Нормативные документы, устанавливающие требования к производственной маркировке товаров. Торговая маркировка: понятие, носители, требования к информации и нормативные документы, их устанавливающие.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы «Структура маркировки».		1	3
Тема 1.5. Информационные знаки	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	13	<b>Информационные знаки</b> Информационные знаки: понятие, назначение. Классификация на группы и подгруппы. Характеристика информационных знаков разных групп и подгрупп: понятие, назначение, применяемая символика, сущность заложенной в информационных знаках информации. Ошибки и заблуждения по отдельным группам и видам информационных знаков (штрих-кодов, экологических знаков и др.).	2	2
	14	<b>Знаки защиты. Товарные знаки</b> Виды и порядок использования защитных знаков. Манипуляционные знаки. Товарные знаки: понятие, виды и подвиды, назначение, их характеристика. Товарные знаки-бренды: понятие, назначение, признаки, технология брендинга. Собственные торговые марки: понятие, назначение, классификация, особенности применения.	2	2
	15	<b>Транснациональные знаки соответствия</b> Назначение, общая характеристика. Экологические знаки. Эксплуатационные знаки.	2	2
	16	<b>Правовая база использования товарных знаков</b> Правовая база использования товарных знаков. Право на товарный знак, регистрация, экспертиза, выдача свидетельства. Международная регистрация знаков. Передача товарного знака. Прекращение правовой охраны товарного знака. Государственное патентное ведомство Российской Федерации: область компетенции. Ответственность за незаконное использование товарного знака и наименования места происхождения товара.	2	2
	17	<b>Практическое занятие. Информационные знаки</b> Распознавание и расшифровка информационных знаков разных групп и подгрупп.	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение проектной работы и подготовка презентаций на одну из тем (по выбору): «Особенности товарных знаков-брендов». «Собственные торговые марки». «Правовая база использования товарных знаков». «Контрафактная продукция». Заполнение таблицы «Способы фальсификации и её обнаружение»		5	3
Тема 1.6. Штриховое кодирование	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	18	<b>Понятие штрихового кодирования</b>	2	2

		Штриховое кодирование: понятие, назначение. История создания штрихового кодирования. Преимущества использования штрих-кодов. Классификация штриховых кодов: коды EAN, UPC. Code 39, Codabar и др. Типы кода EAN и их структура.		
	19	<b>Технология применения штрихового кодирования</b> Критерии правильности считывания штрих-кодов: воспроизводство символов, уведомление партнеров, соблюдение цветовых сочетаний, размеров светового поля, размещение на маркировке, размеры штрихового кода. Технология нанесения и считывания штрих-кодов. Типовые ошибки при нанесении и расшифровывании кодов. Особенности технологии товародвижения с использованием штриховых кодов. Штрих-код как критерий предпочтительного выбора товаров продавцами, применяющими технологию товародвижения с использованием штрих-кодов.	2	2
	20	<b>Внутримагазинное штриховое кодирование</b> Назначение, структура кода. Технология нанесения и считывания штрих-кодов. Типовые ошибки при нанесении и расшифровывании кодов.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата и/или презентации на одну из тем (по выбору): «Преимущества использования штрих-кодов». «Критерии правильности считывания штрих-кодов». «Типовые ошибки при нанесении и считывании штрих-кодов».	3	3
		<b>Содержание учебного материала</b>	6	
Тема 1.7. Маркировка продовольственных товаров	21	<b>Маркировка продовольственных товаров</b> Стандарты, устанавливающие требования к информации для потребителей. Общие и специфические требования к информации для потребителей пищевых продуктов и табачных изделий. Особенности маркировки консервов: расшифровка условных обозначений на штампах банок. Новое в маркировке консервов. Ветеринарная и товароведная маркировки мясных туш: назначение, нормативные документы, штампы и клейма для разных видов и категорий мяса.	2	2
	22	<b>Маркировка алкогольных напитков и табачных изделий</b> Специфика маркировки алкогольных напитков: носители (этикетка, контрэтикетка, кольеретка) и их назначение, требования к информации. Применение акцизных марок, их назначение, порядок маркировки, документы их регистрирующие. Идентификационные номера: назначение, порядок получения и нанесения. Защитные знаки: назначение, виды. Особенности маркировки безалкогольных напитков: носители, назначение, требования к информации. Особенности маркировки табачных изделий: требования к информации, предупредительные надписи, акцизные марки и идентификационные номера.	2	2
	23	<b>Практическое занятие. Производственная маркировка продовольственных товаров</b> <b>Расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков.</b> Разбор и анализ требований к производственной маркировке продовольственных товаров (2-3 групп). Определение соответствия маркировки конкретных товаров требованиям	2	3

		стандартов.		
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата и/или подготовка презентации на одну из тем (по выбору): «Особенности ветеринарной и товароведной маркировки мясных туш». «Особенности маркировки продовольственных товаров однородных групп».	3	3
Тема 1.8. Маркировка непродовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
	24	<b>Маркировка непродовольственных товаров</b> Стандарты, устанавливающие требования к информации для потребителей непродовольственных товаров. Общие и специфичные требования для товаров однородных и разнородных групп.	2	2
	25	<b>Особенности маркировки непродовольственных товаров</b> Особенности маркировки непродовольственных товаров однородных групп товаров: носители, сведения о товаре. Применение идентификационных номеров для аудио- и видеотехники: назначение, порядок получения и нанесения.	2	2
	26	<b>Практическое занятие. Требования к производственной маркировке</b> <b>Расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков.</b> Разбор и анализ требований к производственной маркировке непродовольственных товаров (2-3 групп). Решение ситуационных задач.	2	3
	27	<b>Практическое занятие. Соответствие маркировки товаров требованиям стандартов</b> Определение соответствия маркировки конкретных товаров требованиям стандартов.	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата и подготовка презентации на одну из тем (по выбору): «Общие требования к маркировке непродовольственных товаров». «Экомаркировка на электробытовые товары». «Маркировка непродовольственных товаров однородной группы».	4	3
Тема 1.9. Маркировка импортных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	28	<b>Маркировка импортных товаров</b> Международные документы, устанавливающие требования к маркировке потребительских товаров. Правила этикетирования пищевых продуктов по Директивам Совета ЕС. Обоснование необходимости информации о требованиях к маркировке экспортных и импортных товаров. Особенности маркировки отдельных групп импортных товаров. Общность и отличия от маркировки российских товаров. Информация о наименовании товара и сроках годности на маркировке импортных товаров. Идентификация товарных партий.	2	2
	29	<b>Практическое занятие. Маркировка импортных товаров</b> Проведение сравнительного анализа маркировки импортных товаров с отечественными товарами-аналогами и требованиями ГОСТ Р.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата на одну из тем (по выбору): «Правила этикетирования пищевых продуктов по Директивам Совета ЕЭС». «Особенности маркировки отдельных групп импортных товаров».	2	3

	«Товарные знаки крупнейших корпораций по производству импортных товаров».			
<b>Раздел 2. Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>			<b>178</b>	
<b>МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>			<b>264</b>	
Тема 2.1. Основы экспертизы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Основы экспертизы</b> Основные понятия: качество, оценка качества, экспертиза. Профессиональная значимость знаний в области основ экспертизы. Цели и задачи экспертизы товаров. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Особенность и отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия. Значение экспертизы потребительских товаров для товароведной деятельности.	2	2
	2	<b>Классификация экспертиз</b> Классификация экспертиз на группы: товарная, технологическая, судебная, медицинская, аудиторская, экологическая, сертификационная. Признаки классификации товарной экспертизы. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.	2	2
	3	<b>Объекты товарной экспертизы</b> Объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении экспертизы. Особенности товара, как объекта товарной экспертизы.	2	2
	4	<b>Субъекты товарной экспертизы</b> Субъекты экспертизы, их классификация. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов. Основания для отвода экспертов. Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров.	2	2
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схем «Классификация экспертиз на группы», «Классификация экспертов». Подготовка доклада на одну из тем (по выбору): «Особенности товара как объекта товарной экспертизы». «Требования, предъявляемые к экспертам, их права и обязанности».		<b>4</b>	<b>3</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
Тема 2.2. Средства товарной экспертизы	5	<b>Средства товарной экспертизы</b> Классификация средств товарной экспертизы: признаки, группы. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности	2	2

		показаний.		
	6	<b>Средства измерений и информационного обеспечения товарной экспертизы</b> Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний. Средства информационного обеспечения: литература, нормативные и технические документы и др.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на одну из тем (по выбору): «Средства контроля режима хранения». «Средства измерений». «Средства информационного обеспечения».	2	3
Тема 2.3. Методы товарной экспертизы		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	7	<b>Органолептические методы товарной экспертизы</b> Классификация методов товарной экспертизы. Преимущества и недостатки различных методов. Применимость для целей экспертизы. Органолептические методы. Оценка пригодности экспертов для органолептических испытаний. Дегустационные комиссии, их состав, принципы формирования.	2	2
	8	<b>Экспертные методы товарной экспертизы</b> Экспертные методы оценки качества товаров. Обоснование целесообразности применения экспертных методов оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификация методов экспертной оценки. Экспертные методы оценки качества и отбора экспертов, методы оценки экспертами показателей качества и методы опроса экспертов. Преимущества и недостатки разных методов, область их применения. Определение коэффициента весомости.	2	2
	9	<b>Практическое занятие. Методы товарной экспертизы</b> Проверка на сенсорной чувствительности и определение порога ощущения вкуса.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы «Классификация методов товарной экспертизы». Подготовка реферата на одну из тем (по выбору): «Оценка пригодности экспертов для организации испытаний». «Классификация методов экспертной оценки». «Методы экспертной оценки качества».	3	3
Тема 2.4. Товароведная экспертиза		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	10	<b>Виды товароведной экспертизы товаров</b> Виды товароведной экспертизы товаров: количественная, квалиметрическая (качества), идентификационная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов. Особенности проведения отдельных видов товароведной экспертизы. Экспертиза товаров по количеству. Понятие о массе брутто и нетто. Методы измерений количества товаров: прямые (перевешиванием, обмериванием и др.) и косвенные (расчетным путем). Допустимые погрешности и нормы точности. Количественная экспертиза товаров с	2	2

		нарушенной упаковкой. Правила проведения экспертизы по количеству при приемке товаров.		
	11	<b>Проведение экспертизы по количеству и качеству</b> Квалиметрическая экспертиза товаров по качеству и комплексности. Показатели потребительских свойств и критерии их выбора для целей экспертизы. Комплексность товаров, ее проверка. Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Причины, методы их выявления. Документальное оформление снижения качества и/или возникновения качественных потерь (отходов).	2	2
	12	<b>Экспертиза по качеству при приемке товаров</b> Экспертиза по качеству при приемке товаров. Экспертиза новых товаров по качеству: этапы, показатели, методы. Идентификационная экспертиза: понятие, назначение, разновидности (групповая и видовая, экспертиза подлинности торговой марки и страны происхождения). <b>Правила отбора проб и выборки из товарных партий.</b>	2	2
	13	<b>Практическое занятие. Товароведная экспертиза продовольственных товаров</b> Проведение групповой товароведной экспертизы продовольственных (и/или непродовольственных) товаров (1-2 наименования). <b>Отбор проб и выборки из товарных партий.</b> Оформление заключения эксперта.	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы «Классификация товароведной экспертизы». Заполнение таблицы: «Особенности проведения товароведной экспертизы разных видов». Подготовка реферата на одну из тем (по выбору): «Правовая база для проведения товароведной экспертизы». «Экспертиза товаров по количеству». «Экспертиза товаров по качеству».	4	3
		<b>Содержание учебного материала</b>	8	
Тема 2.5. Организация проведения товароведной экспертизы	14	<b>Этапы проведения экспертизы</b> Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы. Технические документы, используемые при товароведной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов.	2	2
	15	<b>Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов</b> Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов. Сопоставление их с другими средствами товарной информации. Проверка подлинности документов, наличия необходимых реквизитов. Перекрестная проверка разных документов. Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов, оформление акта отбора проб, проведение экспертной оценки объектов, типичные ошибки при проведении экспертизы. Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз.	2	2

		Порядок составления заключения. Рекомендации по составлению акта экспертиз по количеству и качеству. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы. Консультации экспертов: порядок проведения.		
	16	<b>Практическое занятие. Экспертиза пищевых продуктов</b> Решение ситуационных задач на организацию проведения товароведной экспертизы товаров, участие в экспертизе товаров.	2	3
	17	<b>Практическое занятие. Подлинность документов</b> Решение ситуационных задач на организацию проверки подлинности документов.	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы «Этапы и порядок проведения товароведной экспертизы, последовательность проведения отдельных операций». Подготовка реферата на одну из тем (по выбору): «Документы, оформляемые на разных этапах проведения товароведной экспертизы». «Особенности оформления акта экспертизы и заключения эксперта».	4	3
Тема 2.6. Идентификация товаров		<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	18	<b>Идентификация товаров</b> Идентификация товаров: понятие, назначение, место в оценочной деятельности. Классификация идентификации на виды и подвиды, их краткая характеристика. Идентифицирующие признаки товаров. Результаты идентификации.	2	2
	19	<b>Фальсификация товаров</b> Фальсификация: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика отдельных видов, средства и способы обнаружения. Последствия фальсификации: правовые, экономические, маркетинговые.	2	2
	20	<b>Практическое занятие. Идентификация товаров</b> Решение ситуационных задач на идентификацию товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности. Выявление идентифицирующих признаков в стандартах на продукцию (на примере 2-3-х товаров). Обнаружение фальсификации товаров однородных групп (2-3 товара).	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата на одну из тем (по выбору): «Виды идентификации товаров». «Виды фальсификации товаров».	2	3
Тема 2.7. Основы оценки качества товаров		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	21	<b>Оценка качества товаров</b> Оценка качества товаров и оценка соответствия: понятия, общность и различия. Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества. Градации качества. Виды дефектов, причины их возникновения.	2	2
	22	<b>Показатели качества товаров</b> Основополагающие и специфичные показатели качества товаров. Органолептические показатели: понятие, характеристика, их влияние на качество. Физико-химические и микробиологические, комплексные и единичные показатели качества различных групп	2	2

		товаров.		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы «Признаки деления на градации качества».	2	3
Тема 2.8. Методы оценки качества	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	23	<b>Органолептические методы</b> Классификация методов оценки качества. <b>Органолептические методы оценки качества:</b> понятие, назначение, достоинства и недостатки, подгруппы. Краткая характеристика визуального, вкусового, обонятельного, осязательного методов и аудиометода. Условия проведения органолептической оценки: отбор проб, требования к помещению, проведение испытаний.	2	2
	24	<b>Инструментальные методы</b> <b>Инструментальные методы оценки качества</b> Регистрационный метод: понятие, назначение, сфера применения. Измерительный метод: понятие, назначение, классификация, сфера применения.	2	2
	25	<b>Практическое занятие. Органолептические методы оценки качества</b> Проведение органолептической оценки качества: непродовольственные товары - по внешнему виду; продовольственные товары - по внешнему виду, вкусу, запаху и консистенции.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы «Классификация методов оценки качества».	2	3
Тема 2.9. Оценка качества тары и упаковки	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	26	<b>Требования к таре и упаковке</b> <b>Требования нормативных документов к таре и упаковке</b> различных товаров однородных групп..	2	2
	27	<b>Практическое занятие. Оценка качества тары и упаковки</b> Проведение <b>оценки качества тары и упаковки</b> органолептическим методом.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление схемы на тему: «Порядок оценки качества тары и упаковки».	2	3
Тема 2.10. Оценка качества и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	
	28	<b>Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения</b> Особенности оценки качества товаров растительного происхождения. <b>Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса.</b> Основополагающие и специфические показатели качества зерномучных, плодоовощных товаров,	2	2
	29	<b>Градации качества и диагностика дефектов товаров растительного происхождения</b> <b>Градации качества</b> товаров растительного происхождения: определения, значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные <b>дефекты:</b> внешние признаки, <b>причины возникновения,</b> пути устранения.	2	2
	30	<b>Оценка качества вкусовых, кондитерских товаров</b>	2	2

		Особенности оценки качества, основополагающие и специфичные показатели качества вкусовых и кондитерских товаров; градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные <b>дефекты</b> : внешние признаки, <b>причины возникновения</b> , пути устранения.		
	31	<b>Лабораторная работа. Оценка качества и экспертиза зерномучных изделий</b> <b>Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества. Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям.</b> Определение товарного сорта крупы (гречневой или рисовой, или пшеница – по заданию преподавателя). Подготовка заключения эксперта.	2	3
	32	<b>Лабораторная работа. Оценка качества и экспертиза хлебобулочных изделий</b> <b>Организация и проведение оценки качества хлебобулочных изделий различными методами (органолептически и инструментально).</b> Определение градации качества. Подготовка заключения эксперта.	2	3
	33	<b>Лабораторная работа. Определение градаций качества свежих овощей</b> <b>Определение градаций качества свежих овощей (стандартные, нестандартные свежие овощи; брак, отход). Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам, определение причин возникновения дефектов.</b>	2	3
	34	<b>Практическое занятие. Работа с нормативными документами</b> Решение ситуационных задач, с использованием нормативных документов: ГОСТов, ТУ, ТР.	2	3
	35	<b>Лабораторная работа. Определение качества вкусовых товаров</b> <b>Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества. Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям.</b> Определение товарного сорта чая 2-3 наименований. Подготовка заключения эксперта.	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение проектной работы и подготовка презентации «Обеспечение безопасности продовольственных товаров растительного происхождения». Заполнение таблицы: «Дефекты товаров растительного происхождения»	8	3
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
Тема 2.11. Оценка качества и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения	36	<b>Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения</b> Особенности оценки качества товаров животного происхождения. <b>Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса.</b> Основополагающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных товаров, их <b>градации качества.</b> Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки <b>градаций качества.</b> Технологические и предреализационные <b>дефекты</b> : внешние признаки, <b>причины возникновения</b> , пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения данных товарных групп..	2	2
	37	<b>Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения</b> Основополагающие и специфичные показатели качества мясных, рыбных товаров, их	2	2

		градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. <b>Идентифицирующие признаки градаций качества.</b> Технологические и предреализационные <b>дефекты:</b> внешние признаки, <b>причины возникновения</b> , пути устранения. Безопасность продовольственных товаров животного происхождения данных товарных групп.		
	38	<b>Лабораторная работа. Оценка качества и экспертиза молочных продуктов</b> <b>Проведение оценки качества молочных продуктов различными методами (органолептически и инструментально).</b> Определение градации качества. Подготовка заключения эксперта.	2	3
	39	<b>Лабораторная работа. Оценка качества и экспертиза пищевых жиров</b> <b>Проведение оценки качества пищевых жиров различными методами (органолептически и инструментально).</b> Определение градации качества. Подготовка заключения эксперта.	2	3
	40	<b>Лабораторная работа. Оценка качества мяса убойных животных</b> <b>Определение градаций качества мяса. Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам, определение причин возникновения дефектов.</b> Определение свежести мяса.	2	3
	41	<b>Лабораторная работа. Оценка качества рыбных товаров</b> <b>Определение градаций качества рыбных товаров. Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам, определение причин возникновения дефектов.</b>	2	3
		<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение реферата и подготовка презентации на одну из тем (по выбору): «Диагностика дефектов молочных товаров, возникающих при производстве и хранении». «Технологические предреализационные дефекты мясных товаров, причины их возникновения и способы предупреждения». «Технологические и предреализационные дефекты рыбных товаров, причины их возникновения и способы их предупреждения». Заполнение таблицы «Общие и специфичные показатели качества молочных товаров, их градации качества».	<b>6</b>	<b>3</b>
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
Тема 2.12. Оценка качества и экспертиза текстильных, ковровых, швейных и трикотажных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, парфюмерно-косметических, галантерейных товаров	42	<b>Особенности оценки качества</b> Особенности оценки качества текстильных, ковровых, швейных и трикотажных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, парфюмерно-косметических, галантерейных товаров. <b>Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса.</b>	2	2
	43	<b>Специфичные показатели качества текстильных, ковровых товаров</b> Основополагающие и специфичные показатели качества текстильных, ковровых товаров, <b>их градации качества.</b> Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные <b>дефекты:</b> внешние признаки, <b>причины возникновения</b> , пути устранения.	2	2
	44	<b>Специфичные показатели качества швейных и трикотажных, пушно-меховых и овчинно-шубных товаров</b> Основополагающие и специфичные показатели качества швейных и трикотажных, пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, <b>их градации качества.</b> Значение этих показателей	2	2

		для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные <b>дефекты</b> : внешние признаки, <b>причины возникновения</b> , пути устранения.		
45	<b>Специфичные показатели качества обувных товаров</b> Основополагающие и специфичные показатели качества обувных товаров, их <b>градации качества</b> . Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные <b>дефекты</b> : внешние признаки, <b>причины возникновения</b> , пути устранения.		2	2
46	<b>Специфичные показатели качества парфюмерно - косметических, галантерейных товаров</b> Основополагающие и специфичные показатели качества парфюмерно - косметических, галантерейных товаров, их <b>градации качества</b> . Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные <b>дефекты</b> : внешние признаки, <b>причины возникновения</b> , пути устранения.		2	2
47	<b>Безопасность непродовольственных товаров</b> Безопасность непродовольственных товаров: текстильных, ковровых, швейных и трикотажных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, парфюмерно-косметических, галантерейных.		2	2
48	<b>Практическое занятие. Оценка качества текстильных товаров</b> Оценка качество тканей по стандарту. <b>Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам, определение причин возникновения дефектов.</b>		2	3
49	<b>Практическое занятие. Оценка качества обувных товаров</b> Оценка качества обувных товаров по стандарту. <b>Определение градации качества. Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам, определение причин возникновения дефектов.</b>		2	3
50	<b>Лабораторная работа. Оценка качества и экспертиза парфюмерно-косметических товаров</b> Оценка качества парфюмерно-косметических товаров. <b>Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества. Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям.</b> Подготовка заключения эксперта.		2	3
51	<b>Практическое занятие. Оценка качества галантерейных товаров</b> Оценка качества галантерейных товаров. <b>Определение градации качества. Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам, определение причин возникновения дефектов.</b>		2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение проектной работы и подготовка презентации на одну из тем (по выбору): «Оценка качества парфюмерно-косметических товаров». «Оценка качества галантерейных товаров». Заполнение таблицы «Оценка качества ковров и ковровых изделий».		10	3
Тема 2.13. Оценка качества и	<b>Содержание учебного материала</b>		18	
52	<b>Особенности оценки качества хозяйственных товаров</b>		2	2

экспертиза хозяйственных и культурно-бытовых товаров		Оценки качества хозяйственных товаров: требования к составу, внешнему виду, показателям качества. Нормативно-правовая база. <b>Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса.</b>		
	53	<b>Особенности оценки качества культурно-бытовых товаров</b> Оценки качества культурно-бытовых товаров: требования к составу, внешнему виду, конструктивным особенностям, способам изготовления, показателям качества. Нормативно-правовая база.	2	2
	54	<b>Основополагающие и специфичные показатели</b> Основополагающие и специфичные показатели качества хозяйственных и культурно-бытовых товаров, <b>их градации качества.</b> Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества.	2	2
	55	<b>Дефекты товаров</b> Технологические и предреализационные <b>дефекты:</b> внешние признаки, <b>причины возникновения,</b> пути устранения.	2	2
	56	<b>Безопасность непродовольственных товаров</b> Безопасность непродовольственных товаров: хозяйственных и культурно-бытовых.	2	2
	57	<b>Практическое занятие. Оценка качества металлохозяйственных товаров</b> Оценка качества металлохозяйственных товаров по стандарту. <b>Определение градации качества. Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам, определение причин возникновения дефектов.</b>	2	3
	58	<b>Практическое занятие. Оценка качества фототоваров.</b> Оценка качества фототоваров по стандарту. <b>Определение градации качества. Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам, определение причин возникновения дефектов.</b>	2	3
	59	<b>Лабораторная работа. Оценка качества и экспертиза товаров бытовой химии.</b> <b>Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества. Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям. Проведение оценки качества товаров бытовой химии различными методами (органолептически и инструментально).</b> Подготовка заключения эксперта.	2	3
	60	<b>Практическое занятие. Определение градаций качества</b> Определение градации качества хозяйственных и культурно-бытовых товаров. <b>Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам, определение причин возникновения дефектов</b>	2	3
	<b>Консультации и самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение проектной работы и подготовка презентации на одну из тем (по выбору): «Виды дефектов товаров из пластмасс, причины их возникновения, влияние на качество». «Виды дефектов силикатных товаров». «Виды дефектов металлохозяйственных товаров». Заполнение таблицы «Основополагающие и специфичные показатели качества для непродовольственных товаров однородных групп: хозяйственных и культурно-бытовых».		<b>9</b>	3
<b>Всего по МДК.02.01., часов:</b>				



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие лабораторий Товароведения и экспертизы продовольственных товаров и Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета - стенды, АРМ, проектор, натуральные образцы.

Средства обучения: информационный фонд стандартов, ТУ, технических документов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторное оборудование: лабораторная плита, биологические микроскопы, электронный микроскоп, рН – метр, люминоскоп «Филин», рефрактометр ИРФ-454 Б2М с подсветкой, анализатор качества молока Молоко Экотест (полный комплекс), микромед С-11 (с сетевым адаптером в комплекте), баня ПЭ – 4300 водяная многоместная, стол для дистилляции воды лабораторный СЛК-Л-04 «Лавкор», холодильник однокамерный, электронная таблица Менделеева с подсветкой, электронная таблица «Растворимость солей и оснований в воде» с подсветкой, аналитические весы, кондуктометр Эксперт-002-2-6-н, прибор для определения качества клейковины ИДК-4 М, термостат суховоздушный лабораторный ТСвЛ -160, касимовский ПЗ Экстрактор жира SER148/3 (автоматический, 3- канальный), фотометр, муфельная печь, прибор Чижовой АПС -2, столы для весов антивибрационные, стол лабораторный упрощенный, шкаф для хранения химреактивов двухсекционный (с вытяжкой с диаметром 250) ЛК-800 ШР ЛДСП, набор микробиологических петель и реактивы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### ***Основные источники:***

1. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с.
2. Карташова, Л. В. Управление ассортиментом товаров в 2 ч. Ч 1. [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. В. Карташова, Н. И. Сергеева, Л. А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 288 с.
3. Карташова, Л. В. Управление ассортиментом товаров в 2 ч. Ч 2. [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. В. Карташова, Н. И. Сергеева, Л. А. Колесникова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 304 с.

##### ***Нормативные источники:***

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав

потребителей".

2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 05.04.2016) "О техническом регулировании"

3. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

4. Федеральный закон от 29.06.2015 N 162-ФЗ (ред. от 05.04.2016) "О стандартизации в Российской Федерации"

5. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

6. Федеральный закон от 23.11.1995 N 174-ФЗ (ред. от 29.12.2015) "Об экологической экспертизе"

7. "ГОСТ Р 51303-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Торговля. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 28.08.2013 N 582-ст)

8. Федеральный закон от 28.12.2009 N 381-ФЗ (ред. от 31.12.2014) "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 09.01.2015)

9. Решение Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 797 (ред. от 10.06.2014) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (вместе с "ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков")

10. Федеральный закон от 22.12.2008 N 268-ФЗ "Технический регламент на табачную продукцию"

11. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882 (ред. от 15.12.2015) "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (вместе с "ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей")

12. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883 (ред. от 10.05.2016) "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (вместе с "ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию")

13. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (вместе с "ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции")

14. СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003

15. СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них

продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001

### *Журналы*

«Товаровед продовольственных товаров», «Вестник ЦСМ»

### *Интернет-ресурсы:*

1. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] : Официальный сайт Росстандарта. – Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/>
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс] : Государственная система правовой информации. – Режим доступа: <http://pravo.gov.ru>
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс] : Официальный сайт Роспотребнадзора. – Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru>
4. Консультант плюс [Электронный ресурс] : Справочно-информационная система. – Режим доступа: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=2875>

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего и промежуточного контроля, практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
<b>МДК. 02.01.</b>							
Раздел 1. Темы 1.1.- 1.9.	1,2	ОК 1-9 ПК 2.1	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ. Выполнение ВСР	Вопросы для устного и письменного опроса. Тест. Задания для выполнения практической работы и ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний (2-5) Дихотомическая оценка ОК,ПК
Раздел 2. Темы 2.1 – 2.13.	1,2	ОК 1-9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Текущий	Устный и письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических и лабораторных работ. Выполнение ВСР	Вопросы для устного и письменного опроса. Тест. Задания для выполнения практической работы, лабораторной работы и ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний (2-5) Дихотомическая оценка ОК,ПК
МДК.02.01.	1,2	ОК 1-9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Промежуточный	Экзамен	Экзаменационные билеты	Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
<b>ПП. 02.01.</b>							
ПП.02.01.	1,2,3	ОК 1-9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задания на практику	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК Дневник практики. Отчёт. Характери	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

			Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
<b>ПМ. 02</b>							
ПМ.02	1,2,3	ОК 1-9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Промежуточный контроль	Экзамен квалификационный	Экзаменационные задания	Ведомость промежуточной аттестации. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

ЗУН \*

1 – знания

2 - умения

3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары ассортимента по принадлежности.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	75% правильных ответов Оценка процесса Оценка результатов	Тестирование Экзамен Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение Оценка процесса Оценка результатов	Ситуационная задача Практическая работа Экспертная оценка решения ситуационных задач
	Экспертное наблюдение	Практическая работа Виды работ на практике
ОК 1. Понимать и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра

эффективность и качество.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка результата	Тестирование
	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра
ОК 9.	Оценка результата	Тестирование

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка результата	Ситуационная задача
	Оценка процесса	Ролевая игра

## ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 4	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос</p> <p>Анкетирования</p> <p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>
ЛР 9	<p>Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.</p>	<p>Анкетирование</p> <p>Опросы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Беседы</p>
ЛР 10	<p>Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p> <p>Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности</p>	<p>Анкетирование</p> <p>Опросы</p> <p>Беседы</p> <p>Акции</p> <p>Участие в мероприятиях сайта Сетевичок.рф</p>