


Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Гавдинский техникум им. А.А.Елохина»

Утверждаю

Директор ГПН  /М.С. Задровская/

« 28 » августа 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

профессиональный цикл основной образовательной программы подготовки по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

20.19 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (28.07.2014г), профессионального стандарта № 835, примерной основной образовательной программой (зарегистрирована в Госреестре 25.08.2014 г., № 33769)

Организация-разработчик:


ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»
Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.
Телефон: 8 (34360) 5-24-62
Адрес электронной почты: tavdateh@gmail.com

Составитель программы:

*Бабинцева Анна Александровна, ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»,
первая квалификационная категория*

Рассмотрена на заседании Методической комиссии профессионального цикла

(протокол № 1 от 20.08.2019 г.)

«20» августа 2019 г. Председатель МК  (А.Н.Веснина)

СОДЕРЖАНИЕ

<i>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>4</i>
<i>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>6</i>
<i>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>15</i>
<i>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</i>	<i>21</i>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 основной образовательной программы в соответствии с

ФГОС СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 429 _____

Из них на освоение МДК _____ 190 _____ на практики, в том числе учебную _____ - _____

и производственную _____ 144 _____

самостоятельная работа _____ 95 _____

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, в час.							
			Лабораторных и практических занятий	Курсов. раб	Экзамены по МДК и ПМ	Консульт. раб.	учебная, часов	Практики производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	9	
ПК 2.1- 2.2 ОК 1-9	Раздел 1. Оценка качества товаров	46	34	18						12
ПК 2.1- 2.3 ОК 1-9	Раздел 2 . Основы экспертизы	189	106	82						83
	Итого:	285	140	100	50					95
ПК 2.1-2.3 ОК 1-9	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144								
	Всего:	429	140	100	50				144	95

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ.02) «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа</p>	<p>Объем часов</p>
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>МДК 02.01. «Оценка качества товаров и основы экспертизы»</p>		
<p>Раздел 1. Оценка качества товаров</p>		
<p>Тема 1.1 Информация о товаре.</p>	<p>Содержание</p>	<p>8</p>
<p>1. Введение. Понятие информации о товаре, работе, услуге. Виды информации о товарах. (2 ч.)</p>		
<p>2. Информация о непродовольственных товарах. Информация о продовольственных товарах. (2 ч.)</p>		
<p>3. Формы информации о товарах. Средства товарной информации.(2 ч.)</p>		
<p>4. Маркировка товаров. Правила маркировки товаров.(2 ч.)</p>		
<p>Практические занятия</p>		
<p>1. Изучение маркировки непродовольственных товаров для проведения товарной экспертизы (П/Р № 1) (2 ч.)</p>		
<p>2. Изучение маркировки продовольственных товаров для проведения товарной экспертизы (П/Р № 2).(2 ч.)</p>		
<p>3. Расшифровка маркировки товара (П/Р № 3 – 4). (4 час.)</p>		
<p>Практические занятия</p>		<p>8</p>

	<p style="text-align: center;">Самостоятельная работа по теме 1.1</p> <p>Задание № 1. Изучить идентифицирующие функции упаковки и маркировки отдельных групп товаров. (4 час.)</p> <p>Задание № 2. Изучить товарные знаки и международные символы, изображаемые на этикетках и упаковках. (4 час.)</p>	8
<p>Тема 1.2 Качество товаров.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Потребности и требования к качеству. Факторы, обеспечивающие качество. Факторы, влияющие на формирование качества. (2 час.) 2. Факторы, способствующие сохранению качества. Показатели качества товаров. Оценка качества товара. Оценка соответствия. Формы оценки соответствия. (2 час.) 3. Градации качества товаров: понятие, виды. Контроль качества товаров. (2 час.) 4. Виды дефектов товаров, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке. (2 час.) <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор номенклатуры показателей необходимых для оценки качества (П/Р № 5). (2 час.) 2. Изучение показателей качества товаров (П/Р № 6). (2 час.) 3. Изучение показателей качества товаров (П/Р № 7). (2 час.) 4. Изучение факторов, влияющих на сохранение качества (П/Р № 8). (2 час.) 5. Изучение факторов формирующих качество товаров (П/Р № 9). (2 час.) 	8
<p>Задание № 3. Подготовить сообщение на тему: «Номенклатура потребительских свойств и показателей, критерии их выбора при оценке качества».</p>	<p style="text-align: center;">Самостоятельная работа по теме 1.2</p>	10
		4
Раздел 2. Основы экспертизы		189

Тема 2.1 Основные понятия товароведной экспертизы.	10
<p>Содержание</p>	<p>1. Предмет, цели и задачи товароведной экспертизы. Принципы товароведной экспертизы. Классификация экспертизы по различным признакам.(2 час.)</p> <p>2. Виды экспертизы в зависимости от номенклатуры требований к товару. Виды экспертизы в зависимости от характера и оснований для её проведения. Виды экспертизы в зависимости от цели осуществления.(2 час.)</p> <p>3. Объекты и субъекты экспертизы. Специфика субъектов и объектов товарной экспертизы.(2 час.)</p> <p>4. Общая классификация средств товарной экспертизы: средства информации о товарах (документы, маркировка, специальная литература); материально-технические средства товарной экспертизы (материально-техническая база, средства измерения, средства обнаружения, оргтехника).(2 час.)</p> <p>5. Причины проведения экспертизы товаров.(2 час.)</p>
<p>Практические занятия</p> <p>1. Классификация видов экспертизы качества продукции (П/Р № 10).(2 час.)</p> <p>2. Изучение средств товарной экспертизы (П/Р № 11).(2 час.)</p> <p>3. Решение ситуационных задач по определению градаций качества (П/Р №12).(2 час.)</p> <p>4. Диагностика дефектов товаров по внешним признакам (по натуральным образцам) (П/Р № 13).(2 час.)</p>	8
<p>Самостоятельная работа по теме 2.1</p> <p>Задание № 4. Подготовить сообщение на тему: «Принципы товарной экспертизы». (4 час.)</p> <p>Задание № 5 Составить алгоритм проведения экспертизы количества товаров.(4 час.)</p> <p>Задание № 6 Составить схему экспертизы качества новых товаров. (3 час.)</p> <p>Задание № 7 Составить алгоритм проведения экспертизы качества товаров. (4 час.)</p> <p>Задание № 8 Подготовить сообщение на тему: «Требования к экспертам; специальные требования к главному</p>	20

	эксперту и экспертам-дегустаторам», «Правила экспертов». (5 час.)		
Тема 2.2 Организация проведения товарной экспертизы.		Содержание	6
	1. Подготовительный этап товароведной экспертизы. Основной этап товароведной экспертизы. (2 час.)	3. Заключительный этап товароведной экспертизы. Типичные ошибки при проведении товароведной экспертизы. Структура акта (заключения). Основания для отмены заключения эксперта. Консультирование экспертом. Виды заключений эксперта. (2 час.)	
	5. Фальсификация товаров. Виды и последствия фальсификации товаров. (2 час.)		
	Практические занятия	1. Изучение порядка проведения товароведной экспертизы по количеству и качеству (П/Р № 14 - 15). (4 час.)	10
	2. Товароведная экспертиза товаров по качеству (П/Р № 16 - 17). (4 час.)	3. Изучение фальсификации и дефектологии продовольственных и непродовольственных товаров (П/Р № 18). (2 час.)	
		Самостоятельная работа по теме 2.2	8
	Задание № 9. Подготовить сообщение на тему «Виды фальсификации». (3 час.)	Задание № 10. Составить кроссворд по теме «Фальсификация товаров». (2 час.)	
	Задание № 11. Составить схемы классификации средств и способов обнаружения фальсификации. (3 час.)	Содержание	2
Тема 2.3 Методы определения значений показателей качества.	1. Методы товарной экспертизы: классификация, преимущества и недостатки разных групп методов.	2. Органолептический метод оценки качества. Инструментальный метод оценки качества.	
	Практические занятия	1. Ознакомление с методами оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров (П/Р №	4

	<p>19). (2 час.)</p> <p>2. Использование экспертных методов оценки показателей качества (П/Р № 20). (2 час.)</p>	
	<p>Задание № 12</p> <p>Самостоятельная работа по теме 2.3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить схему классификации методов товарной экспертизы. (3 час.) 2. Составить таблицу взаимосвязи органолептических методов и показателей качества. (2 час.) 	6
<p>Тема 2.4 Экспертиза качества товаров.</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила отбора проб и выборки у товарных партий. 2. Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определённого класса. 3. Сертификация. Цели, задачи, объекты и субъекты. формы и средства сертификации. Сертификаты и знаки соответствия. 	2
	<p>Практические задания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отбор проб и выборка из товарных партий (П/Р № 21). (2 час.) 2. Отбор проб и выборка из товарных партий (П/Р № 22). (2 час.) 	4
	<p>Самостоятельная работа по теме 2.4</p> <p>Задание № 13. Изучение правил отбора объединённых (средних) проб при проведении экспертизы. (4 час.)</p> <p>Задание № 14. Подготовить сообщение на тему: «Порядок проведения сертификации продукции. Основные функции участников сертификации», «Ответственность за нарушение требований сертификации». (6 час.)</p>	10

<p>Тема 2.5 Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: организация и проведение оценки качества</p>	<p>Содержание</p> <p>Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: организация и проведение оценки качества продовольственных товаров. Идентификация товаров, цели, задачи, функции, объекты, субъекты. Виды идентификации (потребительская, товарно-партионная, ассортиментная (видовая), качественная, сортовая, специальная) и критерии идентификации товаров. Средства, методы и способы идентификации продовольственных товаров.</p>	<p>2</p>
<p>продовольственных товаров.</p>	<p>Практические задания (по 2 часа на практич. работу)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экспертиза и оценка качества крупы и муки (П/Р № 23). 2. Экспертиза качества чая и чайных напитков (П/Р № 24). 3. Экспертиза качества кофе и кофейных напитков (П/Р № 25). 4. Экспертиза качества пряностей и приправ (П/Р № 26). 5. Экспертиза качества молочных продуктов (П/Р № 27). 6. Экспертиза качества кисломолочных продуктов (П/Р № 28). 7. Экспертиза качества сыров (П/Р № 29). 8. Экспертиза качества масла коровьего (П/Р № 30). 9. Экспертиза и оценка качества яиц (П/Р № 31). 10. Экспертиза качества колбасных изделий (П/Р № 32). 11. Экспертиза качества мясных консервов (П/Р № 33). 12. Экспертиза качества плодоовощных консервов в герметичной таре (П/Р № 34). 13. Экспертиза качества растительных масел (П/Р № 35). 14. Экспертиза качества хлебоулучшителей и макаронных изделий (П/Р № 36). 15. Экспертиза качества мёда (П/Р № 37). 16. Экспертиза качества кондитерских изделий (П/Р № 38). 17. Экспертиза качества клубнеплодов и овощей (П/Р № 39). 18. Экспертиза качества плодов (П/Р № 40). 19. Экспертиза качества сухофруктов и орехов (П/Р № 41). 	<p>38</p>

	Самостоятельная работа по теме 2.5		10
	<p>Задание №15. Составить схемы «Порядок идентификации продовольственных товаров». (2час.)</p> <p>Задание № 16. Составить тест на тему «Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности». (4 час.)</p> <p>Задание № 17. Составить конспект на тему «Идентификационная экспертиза: понятие, назначение, разновидности». (4 час.)</p>		
<p>Тема 2.6 Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности; организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.</p>	Содержание		2
	<p>1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности: организация и проведение оценки качества продовольственных товаров. Идентификация продовольственных товаров, цели, задачи, функции, объекты, субъекты. Виды и критерии идентификации товаров. Средства, методы и способы идентификации продовольственных товаров.</p>		
	<p>Практические задания (по 2 часа на практич.работу)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экспертиза качества текстильных товаров (П/Р № 42). 2. Экспертиза качества швейных товаров (П/Р № 43). 3. Экспертиза качества тканей (П/Р № 44). 4. Экспертиза качества кожаной обуви (П/Р № 45). 5. Экспертиза качества резиновой и полимерной обуви (П/Р № 46). 6. Экспертиза качества косметических и гигиенических средств (П/Р № 47). 7. Экспертиза качества изделий из пластмасс (П/Р № 48). 8. Экспертиза качества мебельных товаров (П/Р № 49). 9. Экспертиза качества игрушек и канцелярских товаров (П/Р № 50). 		18
	<p style="text-align: center;">Самостоятельная работа по теме 2.6</p> <p>Задание № 18. Составить схемы «Порядок идентификации непродовольственных товаров».</p>		4
<p>Курсовая работа по МДК 02.01</p>	Содержание		50

	Общая характеристика курсовой работы. Принципы и требования к структурным элементам курсовой работы.	2
	Составление содержания и структуры курсовой работы.	2
	Изучение требований к оформлению курсовой работы.	6
	Подбор источников информации. Формирование списка литературы.	2
	Формирование теоретической части по структуре курсовой работы.	10
	Формирование практической части по структуре курсовой работы.	2
	Проведение экспертизы по исследованию качества товаров. Оформление результатов экспертизы.	12
	Составление введения и заключения по курсовой работе.	2
	Изучение порядка аттестации по курсовой работе.	2
	Оформление курсовой работы и подготовка к защите.	6
	Защита курсовой работы	4
	Самостоятельная работа по курсовой работе	25
	Работа по заданию на курсовую работу и её оформление с учётом методических рекомендаций.	
	Итого по МДК 02.01:	285
		144
	Производственная практика	
	Виды работ:	
	Характеристика торгового предприятия;	
	Идентификация товаров однородных групп определенного класса;	
	Фальсификация товаров;	
	Оценка качества товаров;	
	Экспертиза продовольственных товаров;	
	6. Экспертиза непродовольственных товаров.	
	Всего по ПМ.02	429

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета «Товароведение».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска ученическая;
- стеллаж – выставка;
- информационные стенды;
- спецодежда - белые халаты, перчатки, сменная обувь;
- методические указания и задания по производственной практике;
- комплект учебно-наглядных пособий МДК 02.01 ;
- шкафы или стеллажи для хранения учебно-методических и дидактических материалов;
- комплект заданий для выполнения практических и самостоятельных работ (по количеству студентов);
- планшеты;
- плакаты;
- средства товарной экспертизы (штативы, реактивы, микроскопы, весы, лупы, термометры и т.д.);
- наглядные пособия (бланки документов, образцы оформления документов и т.п.);
- комплект учебно-методической документации;
- компьютерные презентации по темам МДК.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- микрокалькуляторы.

Лаборатория «Товароведения и экспертизы качества», оснащенная оборудованием:

рабочие места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска, наглядные пособия (бланки документов, образцы оформления документов и т.п.), комплект учебно-методической документации и технические средства обучения электронные весы – 2 шт., настольные электронные весы, микроскоп, стеллажи, стенд «Товаровед - эксперт», муляжи продовольственных и непродовольственных товаров.

Оснащенные базы практики: Реализация программы модуля предполагает обязательные производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

Практика организовывается на основании приказа о назначении руководителя практики от техникума. Разрабатывается график консультаций; график защиты отчётов по практике. Аттестация по производственной практике в форме дифференцированного зачёта, подтверждается аттестационным листом, оформленным на каждого студента и характеристикой с места практики.

Студенты обеспечиваются заданиями на практику для выполнения следующих видов работ:

1. Характеристика торгового предприятия;
2. Идентификация товаров однородных групп определенного класса;
3. Фальсификация товаров;
4. Оценка качества товаров;
5. Экспертиза продовольственных товаров;
6. Экспертиза непродовольственных товаров.

Студент представляет отчет по выполненным заданиям с защитой преподавателю.

Практика завершается оценкой работы студента по освоенным общим и профессиональным компетенциям.

Производственная практика проходит за пределами учебной организации, на базе предприятий ТГО. Требования предъявляемые к предприятиям ТГО: торговое оборудование и

технологическое оснащение рабочих мест, и работы в торговом зале с предоставлением документации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

Нормативные источники.

1. ГОСТ 26983-86 Хлеб Дарницкий. Технические условия
2. ГОСТ Р 51865-2002 Изделия макаронные. Общие технические условия
3. ГОСТ 1938-90 Чай черный байховый фасованный. Технические условия
4. ГОСТ Р 52088-2003 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия
5. ГОСТ 4570-93 - Конфеты. Общие технические условия
6. ГОСТ 6477-88 Карамель. Общие технические условия
7. ГОСТ Р 52821-2007 Шоколад. Общие технические условия
8. ГОСТ 24901-89 Печенье. Общие технические условия
9. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
10. Федеральный закон Российской Федерации от 24 июня 2008 года N 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
11. Федеральный закон Российской Федерации от 27 октября 2008 г. N 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
12. Федеральный закон Российской Федерации от 22 декабря 2008 года N 268-ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию»
13. ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
14. СТ СЭВ 4295-83 Фрукты и овощи свежие. Отбор проб
15. ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия
16. ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия
17. ГОСТ 11482-96 Рыба холодного копчения. Технические условия
18. ГОСТ 7631-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний
19. ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка
20. ГОСТ 21784-76 - Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
21. Постановление Правительства Российской Федерации от 7 апреля 2009 г. N 307. «Технический регламент о безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков». [Электронной ресурс] Режим доступа <http://www.pravoved.ru/topnews/>, свободный.
22. ГОСТ 25506-82 Полотна текстильные. Термины и определения пороков
23. ГОСТ 161-86 Ткани хлопчатобумажные, смешанные и из пряжи химических волокон. Определение сортности.
24. ГОСТ 357-75 Ткани чисто льняные, льняные и полульняные. Определение сортности.
25. ГОСТ 358-82. Ткани чистошерстяные и полушерстяные. Определение сортности.
26. ГОСТ 187-85. Ткани шелковые и полупелюковые. Определение сортности.

27. ГОСТ 4.3-78 Система показателей качества продукции. Ткани и штучные изделия хлопчатобумажные и смешанные бытового назначения. Номенклатура показателей
28. ГОСТ 4.6-85 Система показателей качества продукции. Ткани шелковые и полупелюковые бытового назначения. Номенклатура показателей
29. ГОСТ 4.51 -87 Система показателей качества продукции. Ткани и штучные изделия бытового назначения из химических волокон. Номенклатура показателей
30. ГОСТ 4.34.-84 Система показателей качества продукции. Полотна нетканые и штучные нетканые изделия бытового назначения. Номенклатура показателей
31. ГОСТ 13587-77 Полотна нетканые и изделия штучные нетканые. Правила приемки и метод отбора проб
32. ГОСТ 23 244-74 Полотна вязально-прошивные хлопчатобумажные и смешанные бытового назначения. Определение сортности
33. ГОСТ 17037-85 Изделия швейные и трикотажные. Термины и определения
34. ГОСТ 22977-89 Детали швейных изделий. Термины и определения
35. ГОСТ 12807-2003 Изделия швейные. Классификация стежков, строчек и швов
36. ГОСТ 10581-91 Изделия швейные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение
37. ГОСТ 4103-82 Изделия швейные. Методы контроля качества
38. ГОСТ 23948-80 Изделия швейные. Правила приемки
39. ГОСТ 24103-80 Изделия швейные. Термины и определения дефектов
40. ГОСТ 12566-81 Изделия швейные бытового назначения. Определение сортности
41. ГОСТ 16958-71 Изделия текстильные. Символы по уходу
42. ГОСТ 12694-90 Изделия трикотажные бельевые для детей новорожденных, ясельного и дошкольного возраста. Общие технические условия.
43. ГОСТ 31405-2009 Изделия трикотажные бельевые для женщин и девочек. Общие технические условия
44. ГОСТ 31407-2009 Изделия трикотажные бельевые для детей новорожденных и ясельного возраста. Общие технические условия
45. ГОСТ 31408-2009 Изделия трикотажные бельевые для мужчин и мальчиков. Общие технические условия
46. ГОСТ 31409-2009 Изделия трикотажные верхние для женщин и девочек. Общие технические условия
47. ГОСТ 31410-2009 Изделия трикотажные верхние для мужчин и мальчиков. Общие технические условия
48. ГОСТ 8541-94 Изделия чулочно-носочные, вырабатываемые на круглочулочных автоматах. Общие технические условия
49. ГОСТ 17061-84 Изделия чулочно-носочные, вырабатываемые на круглочулочных автоматах. Виды и размеры
50. ГОСТ 3897-87 Изделия трикотажные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение
51. ГОСТ 9173-86 Изделия трикотажные. Правила приемки.
52. ГОСТ 1115-81 Изделия трикотажные верхние. Определение сортности.
53. ГОСТ 1136-81 Изделия трикотажные бельевые. Определение сортности
54. ГОСТ 1164-86 Головные уборы и шарфы трикотажные. Определение сортности
55. ГОСТ 1165-86 Изделия трикотажные перчаточные. Определение сортности
56. ГОСТ 16825-2002 Чулочно-носочные изделия, выработанные на круглочулочных автоматах. Определение сортности
57. ГОСТ 23251-83 Обувь. Термины и определения
58. ГОСТ 19116-2005 Обувь модельная. Общие технические условия
59. ГОСТ 26165-2003 Обувь детская. Общие технические условия
60. ГОСТ 26167-2005 Обувь повседневная. Общие технические условия
61. ГОСТ 7296-81 Обувь. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение

62. ГОСТ 28371-89 Обувь. Определение сортности
63. ГОСТ 27438-87 Обувь. Термины и определение пороков
64. ГОСТ 9289-78 Обувь. Правила приемки
65. ГОСТ 18724-88 Обувь валяная грубошерстная. Технические условия
66. ГОСТ 1059-72 Обувь валяная. Правила приемки и методы испытаний
67. ГОСТ 4.420-86 Система показателей качества продукции. Шкурки меховые выделанные. Номенклатура показателей
68. ГОСТ 10151-75 Уборы меховые женские. Общие технические условия
69. ГОСТ 10325-79 Головные уборы меховые. Общие технические условия
70. ГОСТ 5710-85 Одежда из овчины шубной и мехового велюра. Общие технические условия
71. ГОСТ 8765-93 Одежда меховая и комбинированная. Общие технические условия
72. ГОСТ 19878-74 Меха, меховые и овчинно-шубные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение
73. Гигиенические нормативы 2.3.3.972-2000. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. - М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2000. - 55 с.
74. ГОСТ 30407-96. Посуда и декоративные изделия из стекла. ОТУ.
75. ГОСТ Р 51969-2002. Посуда хозяйственная из специального бытового стекла. ОТУ.
76. ГОСТ Р 51162-98. Посуда алюминиевая литая. ОТУ.
77. ГОСТ Р 51687-2000. Приборы столовые и принадлежности кухонные из коррозионностойкой стали. ОТУ.
78. ГОСТ 24788-2001. Посуда хозяйственная стальная эмалированная. ОТУ
79. ГОСТ Р 52116-2003. Посуда чугунная черная. ОТУ.
80. ГОСТ Р 52223-2004 Посуда стальная эмалированная с противопригорающим покрытием
81. ГОСТ Р 50962-96. Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. ОТУ.
82. ГОСТ Р 51696-2000. Товары бытовой химии. ОТУ.
83. ГОСТ Р 51697-2000. Товары бытовой химии в аэрозольной упаковке. ОТУ.
84. ГОСТ Р 51760-2001. Тара потребительская полимерная. ОТУ.
85. ГОСТ 17527-2003. Упаковка. Термины и определения.
86. ГОСТ 16371-93. Мебель. ОТУ.
87. ГОСТ 19917-93. Мебель для сидения и лежания. ОТУ
88. ГОСТ Р 513 88-99. Энергосбережение. Информирование потребителей об энергоэффективности изделий бытового и коммунального назначения. Общие требования.
89. ГОСТ Р 51565-2000. Энергосбережение. Приборы холодильные электрические бытовые. Эффективность энергопотребления. Методы определения.
90. ГОСТ 16317-87. Приборы холодильные электрические бытовые. ОТУ.
91. ГОСТ 30204-95. Приборы холодильные бытовые. Эксплуатационные характеристики и методы испытаний.
92. ГОСТ 307.1-95. Электроутюги бытовые. ТУ
93. ГОСТ 16504-81. Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения. -М.: ИПК Издательство стандартов, 2009.
94. ГОСТ Р 54004-2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.
95. ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
96. «О защите прав потребителей», Ф3.-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 Ф3-212.
97. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Ф3-29 от 02.01.2000г.
98. «О техническом регулировании», №184-ФЗ от 27.12.02.

99. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01. 98 № 55 с изменениями и дополнениями)
100. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Ф.З.-52 от 31.03.1999
101. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов / СанПиН 2.3.2.1324-03
102. Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01.
103. Трудовой кодекс РФ.
104. «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товара» от 23.09.92
105. «Об информации, информатизации и защите информации», ФЗ-24 от 20.02.95

Основная литература.

1. Товароведение и экспертиза промышленных товаров: Учебник: Для вузов. - М.: МЦФЭР, 2009. - 846,[2]с.: ил. - (Высшая школа). - Библиогр.: с.838-839. - ISBN 978-5-7709-0365-2(в пер.)
2. Петрице, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров [Текст]: Учеб. для вузов. – 3-е изд., испр. И доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007. – 508, [2] с. Библиогр.: с. 507-509. – ISBN 5-91131-312-X (в пер.).
3. Жиряева Е.В. Товароведение, 2-е издание. – СПб.: Питер, 2002. – 416 с.: ил. – (Серия «Учебное пособие»).
4. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учеб.пособие. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2002. – 240 с.
5. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач.проф.образования / [Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева]. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 544 с.
6. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для нач.проф.образования: учеб.пособие для сред.проф.образования / [А.М.Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева]. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 480 с.
7. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учеб.для нач.проф.образования / Под ред. А.Н.Неверова, Т.И.Чалых. – М.: ИППО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 464 с.
8. Николаева М.А. Оценочные средства для выявления сформированности компетенций и требований к ним.- М.: ОЦКРТ,2010.
9. Николаева М.А., Положинникова М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учеб.пособие.- М.: ФОРУМ, Инфра-М, 2009г.
10. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учеб.пособие для нач.проф.образования / М.Г.Ильина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.
11. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учеб.пособие для нач.проф.образования /Н.С.Никифорова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 144 с.
12. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь для нач.проф.образования / Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 96 с.
13. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.М.: НОРМА: ИНФРА-М, 2014.
14. Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения: учебник/Москва: КНОРУС, 2017.- 220с. – (СПО).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
2. www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
3. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf. Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002.
4. <http://www.znaytovar.ru>.
5. <http://www.falshivkam.net>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Жиряева Е.В. Товароведение. 2-е издание. – СПб.: Питер, 2012. – 416 с.: ил. – (Серия «Учебное пособие»).
2. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: Учеб.пособие. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2012. – 240 с.
3. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач.проф.образования / [Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева]. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 544 с.
4. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для нач.проф.образования: учеб.пособие для сред.проф.образования / [А.М.Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева]. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 480 с.
5. Бухгалтерский учёт на предприятиях торговли: учеб.пособие для студентов учреждений след.проф.образования / Н.В.Иванова. – 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 256 с.
6. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учеб.пособие /Н.В.Косолапова, И.О.Рыжова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. – (Торговля).
7. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учеб.пособие для нач.проф.образования / М.Г.Ильина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.
8. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учеб.пособие для нач.проф.образования /Н.С.Никифорова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 144 с.
9. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь для нач.проф.образования / Людмила Ильинична Никитченко. – М.: Издательский центр «Академия». – 2014. – 96 с.
10. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь для нач.проф.образования / Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.

4. 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 по ассортиментной принадлежности.	<p>Демонстрирует проведение идентификации товаров по ассортиментной принадлежности, согласно ГОСТа</p> <p>Определяет идентификацию товаров по органолептическим, физико-химическим показателям, согласно ГОСТа</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирования, проверочных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы, и решения ситуационных задач; Экспертное наблюдение на экзамене по МДК; Экспертное наблюдение выполнения заданий учебной и производственной практики; Экспертная оценка на экзамене (квалификационном)</p>
ПК 2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров.	<p>Расшифровывает маркировку товара и входящих в её состав информационных знаков в соответствии с ГОСТом</p> <p>Выбирает номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества</p> <p>Определяет действительные значения по номенклатурным показателям и выявляет соответствие с учётом установленных требований</p> <p>Осуществляет отбор проб и выборки из товарных партий</p> <p>Проводит оценку качества различными методами (органолептическим и инструментальным) в соответствии с ГОСТом</p> <p>Правильно оформляет документы экспертизы</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирования, проверочных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы, и решения ситуационных задач; Экспертное наблюдение на экзамене по МДК; Экспертное наблюдение выполнения заданий учебной и производственной практики; Экспертная оценка на экзамене (квалификационном)</p>

<p>ПК 2.3 Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.</p>	<p>Определяет градацию качества</p> <p>Оценивает качество тары и упаковки</p> <p>Диагностирует дефекты товаров по внешним признакам</p> <p>Определяет причины возникновения дефектов, согласно ГОСТа</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ, тестирования, проверочных работ, заданий</p> <p>внеаудиторной самостоятельной работы, и решения ситуационных задач;</p> <p>Экспертное наблюдение на экзамене по МДК;</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения заданий учебной и производственной практики; Экспертная оценка на экзамене (квалификационном)</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>понимает сущность и социальную значимость профессии товаровед - эксперт; проявляет к ней устойчивый интерес</p>	<p>Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры</p> <p>Конкурсы проф.мастерства</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>организует собственную деятельность</p> <p>выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач</p> <p>оценивает эффективность и качество выбранных методов и способов</p>	<p>Наблюдение за организацией профессиональной деятельности</p> <p>Тест, экзамен, НИР (научно-исследовательская работа)</p> <p>Экспертная оценка</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>принимает решения в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях</p> <p>несет за них ответственность</p>	<p>Наблюдение за организацией деятельности в стандартной и нестандартной ситуации, выполнение проекта...</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Наблюдение за организацией работы с информацией, за организацией коллективной деятельности, общением студентов, участие с докладами на конференции...</p>
<p>ОК 5. Использовать</p>	<p>владеет информационной культурой</p>	<p>Наблюдение за</p>

информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	использует информационно-коммуникационные технологии	выполнением практического задания, организацией коллективной деятельности	за
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Наблюдение выполнением практического задания, организацией коллективной деятельности, общением студентов	за за
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Наблюдение выполнением практического задания, организацией коллективной деятельности, общением студентов	за за
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	Курсовые и научные работы, участие в конференциях с докладами, статьи	
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение выполнением практического задания, наблюдение за организацией деятельности в стандартной и нестандартной ситуации	за