

Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля

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

специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2014 г. N835)

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании ЦМК по дисциплинам сферы обслуживания

Председатель ЦМК

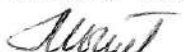
  
Нуйкина В.С.

Протокол заседания

№1 от 31 августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС

  
Мынина О.Ю.

31 августа 2020 года

СОГЛАСОВАНО

Заведующая практикой Балакина Л.Н.  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС

  
Балакина Л.Н.

31 августа 2020 года

АВТОМ СОГЛАСОВАНО

**Автор-разработчик:** Горлова Елена Александровна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>58</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>63</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров  
название профессионального модуля

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

код наименование специальности (профессии)

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

управление ассортиментом товаров

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

### иметь практический опыт:

1. идентификации товаров однородных групп определенного класса;
2. оценки качества товаров;
3. диагностирования дефектов;
4. участия в экспертизе товаров;

### уметь:

1. расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
2. выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
3. определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
4. отбирать пробы и выборки из товарных партий;
5. проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
6. определять градации качества;

7. оценивать качество тары и упаковки;
8. диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
9. определять причины возникновения дефектов

**знать:**

1. виды, формы и средства информации о товарах;
2. правила маркировки товаров;
3. правила отбора проб и выборок из товарных партий;
4. факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
5. требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
6. органолептические и инструментальные методы оценки качества;
7. градации качества;
8. требования к таре и упаковке;
9. виды дефектов, причины их возникновения

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:  
всего – 496 часов, в том числе:**

**максимальной учебной нагрузки студента – 424 часа, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 283 часов;  
самостоятельной работы студента – 141 часов;  
учебной и производственной практики – 72 часа.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентом видом профессиональной деятельности управление ассортиментом товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров.
ПК 2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1-2.2	Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.	229	154	80		75		18	-	
ПК 2.1-2.2	Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров	180	116	60	20	64		18	-	
ПК 2.3	Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	14	12			2				
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36	
	<b>Всего:</b>	<b>460</b>	<b>283</b>	<b>140</b>	<b>20</b>	<b>141</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	

\* Раздел профессионального модуля – часть рабочей программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы.		283	
Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.		154	
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Компетенции ПК 2.1, ОК 1; Знать: правила маркировки товаров; правила отбора проб и выборки из товарных партий		



	<p>Понятие и этапы оценки качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров.</p> <p>Методы оценки качества: органолептические и инструментальные</p> <p>Градации качества.</p> <p>Контроль качества товарных партий. Правила отбора проб и выборок из товарных партий.</p> <p>Виды дефектов товаров: понятие, причины возникновения.</p> <p>Товарная информация, основные понятия. Виды, формы, средства.</p> <p>Правила маркировки продовольственных товаров.</p> <p>Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса.</p> <p>Информационные знаки.</p> <p>Штриховое кодирование: понятие, назначение. Классификация штриховых кодов.</p> <p>Требования к таре и упаковке.</p>		2
<p><b>Тема 1.1 Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9;</p> <p><b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки.</p> <p><b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p> <p>1 <b>Оценка и показатели качества зерна, круп.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация зерна, круп.</p>	6	2

	2	<b>Оценка и показатели качества муки, макаронных изделий.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация муки, макаронных изделий.				
	3	<b>Оценка и показатели качества хлебобулочных изделий.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация хлебобулочных изделий				
	<b>Практические занятия № 1-3</b>				6	3
	1	Идентификация и оценка качества зерна, круп.				
	2	Идентификация и оценка качества муки.				
	3	Идентификация и оценка качества хлебобулочных изделий.				
<b>Лабораторные работы №1-2</b>		4	3			
1.Органолептическая оценка качества и экспертиза муки и крупы. 2.Органолептическая оценка качества и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий						
<b>Тема 1.2. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2		
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества. <b>Знать:</b> органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества.					
	1	<b>Оценка и показатели качества свежих и переработанных плодов, овощей.</b> Требования к качеству.				
	2	<b>Консультация по курсовой работе</b>				
	<b>Практические занятия № 4-6</b>				6	3
	4	Идентификация и оценка качества клубнеплодов				
5	Идентификация и оценка качества плодов.					
6	Идентификация и оценка качества переработанных овощей.					

	<b>Лабораторные работы № 3-5</b>	6	3
	3 Органолептическая оценка качества и экспертиза овощей.		
	4 Органолептическая оценка качества и экспертиза квашенной капусты.		
	5 Органолептическая оценка качества и экспертиза соленых огурцов.		
<b>Тема 1.3. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	2
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 <b>Оценка и показатели качества чая, кофе.</b> Факторы, обеспечивающие качества, оценку качества. Требования к качеству, таре и упаковке. Виды дефектов, причины их возникновения.		
	2 <b>Оценка и показатели качества безалкогольных напитков, виноградных и плодовых вин.</b> Факторы, обеспечивающие качества, оценку качества. Требования к качеству, таре и упаковке. Виды дефектов, причины их возникновения.		
	3 <b>Оценка и показатели качества слабоалкогольных напитков.</b> Факторы, обеспечивающие качества, оценку качества. Требования к качеству, таре и упаковке. Виды дефектов, причины их возникновения.		
	4 <b>Оценка и показатели качества крепких алкогольных напитков, бренди.</b> Факторы, обеспечивающие качества, оценку качества. Требования к качеству, таре и упаковке. Виды дефектов, причины их возникновения.		
	5 <b>Консультация по курсовой работе</b>		

	<b>Практические занятия № 7-9</b>	6	3
	7 Идентификация и оценка качества чая.		
	8 Идентификация и оценка качества кофе.		
	9 Идентификация и оценка качества пряностей, приправ.		
	<b>Лабораторные работы № 6-8</b>	6	3
	6 Органолептическая оценка качества и экспертиза сока.		
	7 Органолептическая оценка качества и экспертиза тонизирующих напитков.		
	8 Органолептическая оценка качества и экспертиза кваса.		
<b>Тема 1.4. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	2
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 <b>Оценка и показатели качества крахмала и крахмалопродуктов, сахара, меда.</b> Факторы, обеспечивающие качества, оценку качества. Требования к качеству, таре и упаковке. Виды дефектов, причины их возникновения.		
	2 <b>Оценка и показатели качества сахаристых и мучных кондитерских изделий.</b> Факторы, обеспечивающие качества, оценку качества. Требования к качеству, таре и упаковке. Виды дефектов, причины их возникновения.		
	3 <b>Консультация по курсовой работе</b>		
	<b>Практические занятия № 10-12</b>	6	3

	10. Идентификация и оценка качества сахара, крахмала 11. Идентификация и оценка качества меда, кондитерских товаров. 12. Идентификация и оценка качества шоколада.		
	<b>Лабораторные работы № 9-11</b>	6	3
	9. Органолептическая оценка качества и экспертиза конфет, драже. 10. Органолептическая оценка качества и экспертиза вафель и пряников. 11. Органолептическая оценка качества и экспертиза тортов и пирожных .		
<b>Тема 1.5. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	2
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки, отбирать пробы и выборки из товарных партий. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 <b>Оценка и показатели качества молока, сливок, сметаны.</b> Факторы, обеспечивающие качества, оценку качества. Требования к качеству, таре и упаковке. Виды дефектов, причины их возникновения.		
	2 <b>Оценка и показатели качества сливочного масла, творога, кисломолочных продуктов.</b> Факторы, обеспечивающие качества, оценку качества. Требования к качеству, таре и упаковке. Виды дефектов, причины их возникновения.		
	3 <b>Оценка и показатели качества сыров.</b> Факторы, обеспечивающие качества, оценку качества. Требования к качеству, таре и упаковке. Виды дефектов, причины их возникновения.		
	4 <b>Консультация по курсовой работе</b>		
<b>Практическое занятие 13-16</b>	8	3	

	<p>13. Идентификация и оценка качества молока.  14. Идентификация и оценка качества сметаны.  15. Идентификация и оценка качества сыров.  16. Отборка пробы и выборки из товарных партий</p>		
	<b>Лабораторная работа 12-14</b>	6	3
	<p>12. Органолептическая оценка качества и экспертиза ряженки.  13. Органолептическая оценка качества и экспертиза йогурта питьевого.  14. Органолептическая оценка качества и экспертиза сливочного масла.</p>		
<b>Тема 1.6. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	2
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения.		
	1 <b>Оценка и показатели качества растительного масла, майонеза.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация растительного масла.		
	2 <b>Оценка и показатели качества топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки.		
	3 <b>Идентификация и фальсификация топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки.		
4 <b>Консультация по курсовой работе</b>			

	<b>Лабораторная работа №15</b>	2	3
	15. Органолептическая оценка качества и экспертиза растительного масла.		
<b>Тема1.7. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	2
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения.		
	1 <b>Оценка и показатели качества мяса.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса.		
	2 <b>Оценка и показатели качества мяса птицы.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса птицы.		
	3 <b>Оценка и показатели качества колбасных изделий.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация колбасных изделий.		
	4 <b>Оценка и показатели качества копченых продуктов из свинины, говядины, баранины.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация копченых продуктов из свинины, говядины, баранины.		
5 <b>Оценка и показатели качества мясных консервов, мясных полуфабрикатов, мясных кулинарных изделий.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мясных консервов, полуфабрикатов, мясных кулинарных изделий..			

	6	<b>Консультация по курсовой работе</b>		
		<b>Практические занятия №17-19</b>	6	3
		17.Идентификация и оценка качества мяса убойных животных. 18.Идентификация и оценка качества колбасных изделий. 19.Идентификация и оценка качества мясных консервов		
		<b>Лабораторные работы №16-17</b>	4	3
		16. Органолептическая оценка качества и экспертиза мяса убойных животных 17. Органолептическая оценка качества и экспертиза мясных полуфабрикатов		
<b>Тема 1.8. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
		<b>Компетенции:</b> ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1	<b>Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки яиц. Идентификация и фальсификация яиц, яичных продуктов.		2
	2	<b>Консультация по курсовой работе</b>		
		<b>Лабораторная работа №18</b>	2	3
		18. Органолептическая оценка качества и экспертиза яиц.		
<b>Тема 1.9. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	14	
		<b>Компетенции:</b> ПК 2.1,ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие		



	<p>установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки.</p> <p><b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p>		
1	<b>Оценка и показатели качества живой, охлажденной рыбы.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация живой, охлажденной рыбы.		2
2	<b>Оценка и показатели качества мороженой рыбы.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мороженой рыбы.		
3	<b>Оценка и показатели качества соленой, маринованной рыбы.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация соленой, маринованной рыбы. Оценка и показатели качества сушеной, вяленой, копченой рыбы.		
4	<b>Идентификация и фальсификация сушеной, вяленой, копченой рыбы.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки.		
5	<b>Оценка и показатели качества рыбных консервов, пресервов.</b> <b>Требования к качеству.</b> Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация рыбных консервов, пресервов		
6	<b>Оценка и показатели качества икры, нерыбного водного сырья.</b> Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация икры. Идентификация и фальсификация нерыбного водного сырья.		
7	<b>Консультация по курсовой работе</b>		
	<b>Практическое занятие № 20</b>	2	3
	20.Идентификация и оценка качества рыбы.		
	<b>Лабораторные работы № 19-20</b>	4	3

	19. Органолептическая оценка качества и экспертиза соленой рыбы 20. Органолептическая оценка качества и экспертиза рыбных консервов и пресервов		
<b>Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.</b>		<b>116</b>	
<b>Тема 2.1. Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения.		
	Оценка и показатели качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		2
	<b>Практическое занятие № 21</b> 21. Идентификация и оценка качества пластмасс.	2	3
<b>Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии (ТБХ)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие		

	<p>установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов.</p> <p><b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения.</p>		
1	<b>Оценка и показатели качества моющих средств, ТБХ: лакокрасочных товаров, клеев.</b> Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки.		2
2	<b>Консультация по курсовой работе</b>		
	<b>Практическое занятие № 22</b>	2	3
	22. Идентификация и оценка качества бытовой химии		
	<b>Лабораторная работа № 21</b>	2	3
	21. Органолептическая оценка качества и экспертиза мыла		
<b>Тема 2.3. Оценка качества и основы экспертизы силикатных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	<p><b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9;</p> <p><b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки.</p> <p><b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p>		
1	<b>Оценка и показатели качества бытовых стеклянных и керамических товаров.</b> Требования к качеству. Дефекты Особенности маркировки.		2

	2	<b>Консультация по курсовой работе</b>		
		<b>Практическое занятие № 23</b>	2	3
		23. Идентификация и оценка качества бытовых стеклянных товаров.		
		<b>Лабораторная работа № 22</b>	2	3
		22. Органолептическая оценка качества и экспертиза керамических товаров		
<b>Тема 2.4. Оценка качества и основы экспертизы металлохозяйственных товаров</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
		<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
		Оценка и показатели качества металлохозяйственных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
		<b>Практическое занятие № 24</b>	2	3
		24. Идентификация и оценка качества металлохозяйственных товаров.		
		<b>Лабораторная работа № 23</b>	2	3
		23. Органолептическая оценка качества и экспертиза металлохозяйственных товаров.		
<b>Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы мебельных товаров</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	
		<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации		

	<p>качества; оценивать качество тары и упаковки.</p> <p><b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p> <p>Оценка и показатели качества мебельных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.</p> <p><b>Практическое занятие № 25</b></p> <p>25. Идентификация и оценка качества мебельных товаров.</p>		
		2	3
<b>Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы строительных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<p><b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9;</p> <p><b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки.</p> <p><b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p> <p>Оценка и показатели качества строительных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.</p>		
	<b>Зачет</b>	1	
	<b>Практическое занятие №26</b>	2	3
	26. Идентификация и оценка качества строительных товаров.		
<b>Тема 2.7. Оценка качества и основы экспертизы электробытовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<p><b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9;</p> <p><b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие</p>		

	<p>установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки.</p> <p><b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p>		
	Оценка и показатели качества электробытовых товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки электробытовых товаров.		2
	<b>Практическое занятие №27</b>	2	3
	27. Идентификация и оценка качества электробытовых товаров.		
<b>Тема 2.8. Оценка качества и основы экспертизы школьно-письменных и канцелярских товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9;		
	<b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки.		
	<b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 <b>Оценка и показатели качества школьно-письменных товаров.</b> Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
2 <b>Оценка и показатели качества канцелярских товаров.</b> Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			
	<b>Практическое занятие № 28</b>	2	3
	28. Идентификация и оценка качества школьно-письменных товаров.		
<b>Тема 2.9. Оценка качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<b>и основы экспертизы фототоваров</b>	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Оценка и показатели качества фототоваров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		2
	<b>Практическое занятие № 29</b>	2	3
	29. Идентификация и оценка качества фотоаппаратов.		
<b>Тема 2.10. Оценка качества и основы экспертизы бытовых электронных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Оценка и показатели качества бытовых электронных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки бытовых электронных товаров.		2
	<b>Практическое занятие № 30</b>	2	3

	30. Идентификация и оценка качества электронных товаров.		
<b>Тема 2.11. Оценка качества и основы экспертизы игрушек</b>	<b>Содержание</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Оценка и показатели качества игрушек. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		2
	<b>Практическое занятие №31</b>	2	3
	31. Идентификация и оценка качества игрушек.		
	<b>Лабораторная работа №24</b>	2	3
24. Органолептическая оценка качества и экспертиза игрушек.			
<b>Тема 2.12. Оценка качества и основы экспертизы спортивных, рыболовных и охотничьих товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		



	1	<b>Оценка и показатели качества спортивных товаров.</b> Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки		
	2	<b>Оценка и показатели качества рыболовных и охотничьих товаров.</b> Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки		
	<b>Практическое занятие №32</b>		2	
	32. Идентификация и оценка качества спортивных товаров.			
<b>Тема 2.13. Оценка качества и основы экспертизы ювелирных товаров и часов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.			
	Оценка и показатели ювелирных товаров и часов. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.			2
	<b>Практическое занятие № 33</b>		2	3
	33. Идентификация и оценка качества ювелирных товаров			
	<b>Лабораторная работа № 25</b>			3
	25. Органолептическая оценка качества и экспертиза ювелирных товаров		2	
<b>Тема 2.14. Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров (ткани)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки.			

	<p><b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p> <p>Оценка и показатели качества тканей. Особенности маркировки. Требования к качеству. Дефекты тканей.</p>		2
	<b>Практическое занятие №34</b>	2	3
	34. Идентификация и оценка качества тканей.		
	<b>Лабораторная работа №26</b>	2	3
	26. Органолептическая оценка качества и экспертиза тканей		
<b>Тема 2.15. Оценка качества и основы экспертизы нетканых материалов, искусственных мехов, ковров и ковровых изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 <b>Оценка и показатели качества нетканых материалов, искусственных мехов.</b> Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки нетканых материалов.		2
	2 <b>Оценка и показатели качества ковров и ковровых изделий.</b> Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки нетканых материалов.		
	<b>Практические занятия №35</b>	2	3
	35. Идентификация и оценка качества нетканых материалов		
	<b>Лабораторная работа №27</b>	2	3

	27. Органолептическая оценка качества и экспертиза искусственного меха		
<b>Тема 2.16. Оценка качества и основы экспертизы швейных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Оценка и показатели качества швейных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		2
	<b>Практическое занятие №36</b>	2	3
	36. Идентификация и оценка качества швейных товаров.		
	<b>Лабораторная работа №28</b>	2	3
	28. Органолептическая оценка качества и экспертиза швейных товаров		
<b>Тема 2.17. Оценка качества и основы экспертизы трикотажных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		

	Оценка и показатели качества трикотажных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		2
	<b>Практическое занятие №37</b>	2	3
	37. Идентификация и оценка качества трикотажных товаров.		
	<b>Лабораторная работа №29</b>	2	3
	29. Органолептическая оценка качества и экспертиза трикотажных товаров		
<b>Тема 2.18. Оценка качества и основы экспертизы кожевенно-обувных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Оценка и показатели качества обувных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки обувных товаров.		2
	<b>Практическое занятие №38</b>	2	3
	38. Идентификация и оценка качества обувных товаров.		
	<b>Лабораторная работа № 30</b>	2	3
	30. Органолептическая оценка качества и экспертиза кожи		
<b>Тема 2.19. Оценка качества и основы экспертизы пушно- меховых и овчинно-шубных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации		

	<p>качества; оценивать качество тары и упаковки.</p> <p><b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.</p> <p>Оценка и показатели качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.</p>		
	<b>Практическое занятие №39</b>	2	3
	39. Идентификация и оценка качества пушно-меховых		
<b>Тема 2.20. Оценка качества и основы экспертизы парфюмерных и косметических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9; <b>Уметь:</b> расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); определять градации качества; оценивать качество тары и упаковки. <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	1 <b>Оценка и показатели качества парфюмерных товаров.</b> Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
	2 <b>Оценка и показатели качества косметических товаров.</b> Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		
	<b>Лабораторная работа № 31</b>	2	
	31. Органолептическая оценка качества и экспертиза парфюмерных товаров		
<b>Тема 2.21. Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ОК 2, ОК 3, ОК 6; <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих		

	стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Оценка и показатели качества галантерейных товаров. Дефекты. Особенности маркировки.		2
<b>Тема 2.22. Оценка качества и основы экспертизы изделий народных художественных промыслов и сувениров (художественные товары)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ОК 2, ОК 3, ОК 6; <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Оценка и показатели качества художественных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.		2
<b>Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 3.1. Экспертиза подлинности товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Анализ правовых аспектов и основных понятий фальсификации товаров. Процедура проведения экспертизы подлинности. Характеристика экспертизы подлинности ряда товаров.		2
<b>Тема 3.2. Экспертиза качественных характеристик товара.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и		

	инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Качественная экспертиза партий товара. Особенность экспертизы товаров, бывших в эксплуатации. Экспертиза качества новых товаров.		2
<b>Тема 3.3. Экспертиза количественных характеристик товара.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Количественная экспертиза партий товара. Определение массы брутто, массы нетто. Правила отбора проб и выборки из товарных партий.		
<b>Тема 3.4. Оценочная экспертиза товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Определение цены товаров новых, бывших в употреблении, конфискованных, перенесенных стихийные бедствия, пожары.		
<b>Тема 3.5. Документальная экспертиза товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		

	Оценка товароведной характеристики товара на основе сертификатов, технических условий и иных документов.		2
<b>Тема 3.6.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	<b>Компетенции:</b> ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 3, ОК 4, ОК 6,ОК 7, ОК 8, ОК 9; <b>Знать:</b> виды, формы и средства информации о товарах; органолептические и инструментальные методы оценки качества; требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества, градации качества; требования к таре и упаковке.		
	Выбор и применение средств и методов экспертизы. Проведение санитарно-эпидемиологических исследований оценки объектов СЭЭ.		
	<b>Итого</b>	<b>Надо 283</b>	
<b>Самостоятельные работы при изучении ПМ 02</b>		<b>141</b>	
	1. Составить таблицу «Условия и сроки хранения зернопродуктов».	9	
	2. Составить опорный конспект «Оценка качества вин».	9	
	3. Составить таблицу: «Условия и сроки хранения безалкогольных напитков».	8	
	4. Составить опорный конспект «Условия и сроки хранения пищевых жиров».	9	
	5. Составить опорный конспект «Показатели качества кисломолочных продуктов».	8	
	6. Составить кроссворд по разделу: «Экспертиза и оценка качества молочных товаров».	8	
	7. Зарисовать товароведные клейма мяса различных видов убойного скота».	8	
	8. Составить таблицу: «Условия и сроки хранения колбасных изделий».	8	
	9. Схематично изобразить маркировку транспортной тары с яйцом куриным.	8	
	10. Схематично изобразить маркировку способов ухода за швейными товарами.	8	
	11. Зарисовать товароведные клейма ювелирных изделий.	8	
	12. Составить таблицу: «Условия и сроки хранения парфюмерно-косметических товаров».	8	
	13. Составить кроссворд по разделу: «Экспертиза и оценка качества текстильных товаров».	8	
	14. Составить таблицу: «Классификация кожаной обуви».	9	
	15. Составить опорный конспект: «Классификация, требования к качеству чулочно-носочных и перчатных изделий».	9	
	16. Составить опорный конспект: «Игрушки».	8	
	17. Составить опорный конспект «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям торговли (СП 2.3.61066-01)»	8	



<p><b>Тематика курсовых работ (проектов)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба, поступающего на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков</li> <li>2. Анализ ассортимента и оценка качества макаронных изделий, поступающих на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей.</li> <li>3. Изучение ассортимента и качества пшеничной хлебопекарной муки, поступающей на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей (поставщиков).</li> <li>4. Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств различных видов крупы, поступающих на реализацию от разных изготовителей</li> <li>5. Роль стандартизации и сертификации в оценке качества и безопасности плодоовощной продукции.</li> <li>6. Ассортимент, оценка качества, реализация моркови в (наименование предприятия)</li> <li>7. Влияние режимов и способов хранения на сохраняемость яблок.</li> <li>8. Оценка конкурентоспособности тортов и/или пирожных, поступающих на потребительский рынок (или торговое предприятие) от разных поставщиков.</li> <li>9. Идентификация натурального пчелиного меда с целью обнаружения его фальсификации.</li> <li>10. Ассортимент, оценка качества, реализация безалкогольных напитков в (наименование предприятия).</li> <li>11. Характеристика ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий, поступающих на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков.</li> <li>12. Характеристика ассортимента и оценка качества натуральных виноградных вин, реализуемых в магазине (наименование предприятия).</li> <li>13. Сравнительная характеристик потребительских свойств различных видов чая, реализуемых через (название торгового предприятия)</li> <li>14. Сравнительная характеристик потребительских свойств различных видов кофе, реализуемых через (название торгового предприятия)</li> <li>15. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сливочного масла отечественного и зарубежного производства, поступающего на реализацию в (наименование предприятия)</li> <li>16. Исследование качества растительных масел, поступающих на реализацию в (наименование предприятия) от разных изготовителей (поставщиков)</li> <li>17. Анализ ассортимента, оценка потребительских свойств молока, поступающего на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей.</li> <li>18. Ассортимент и оценка качества творога, поступающего на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей.</li> </ol>	<p><b>20</b></p>	
--	------------------	--

<ol style="list-style-type: none"> <li>19. Исследование ассортимента и качества мороженого, поступающего на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей.</li> <li>20. Ассортимент и оценка качества колбасных изделий, вырабатываемых мясным цехом (наименование предприятия).</li> <li>21. Товароведная экспертиза полукопченых колбас в (наименование предприятия).</li> <li>22. Ассортимент и экспертная оценка качества вареных колбас, поступающих на реализацию в (наименование предприятия)</li> <li>23. Исследование ассортимента и качества мороженого мяса птицы, поступающего на реализацию в магазин « » от разных поставщиков.</li> <li>24. Сравнительная характеристика потребительских свойств сырокопченых колбас отечественного и зарубежного производства.</li> <li>25. Формирование ассортимента и оценка качества рыбы холодного копчения в магазине (наименование предприятия).</li> <li>26. Исследование ассортимента и оценка качества мороженой рыбы, хранившейся в холодильных камерах (наименование предприятия).</li> <li>27. Анализ ассортимента и оценка качества натуральных рыбных консервов, поступающих на реализацию в магазин (наименование предприятия).</li> <li>28. Товароведная характеристика и требования к качеству хлопчатобумажных тканей.</li> <li>29. Товароведная характеристика и оценка качества кожаной обуви.</li> <li>30. Характеристика ассортимента, методы отделки и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов.</li> <li>31. Сравнительная характеристика современного ассортимента и показателей качества стеклянных изделий.</li> <li>32. Сравнительная характеристика современного ассортимента и показателей качества керамических изделий.</li> <li>33. Характеристика ассортимента и требования к качеству парфюмерных товаров.</li> <li>34. Характеристика ассортимента и требования к качеству туалетного мыла.</li> <li>35. Характеристика современного ассортимента, показатели качества холодильников.</li> <li>36. Характеристика современного ассортимента, показатели качества пылесосов.</li> <li>37. Товароведная характеристика, показатели качества сотовых телефонов.</li> <li>38. Товароведная характеристика, показатели качества синтетических моющих средств.</li> <li>39. Характеристика ассортимента и показателей качества средств по уходу за волосами и кожей головы.</li> <li>40. Товароведная характеристика, показатели качества телевизоров.</li> <li>41. Товароведная характеристика, показатели качества игрушек.</li> <li>42. Характеристика ассортимента и требования к качеству металлической посуды.</li> </ol>		
---	--	--

43. Характеристика ассортимента и показатели качества ювелирных изделий.		
44. Сравнительная характеристика стиральных машин по устройству и показателям качества.		
<b>Производственная практика</b>	<b>36</b>	
<b>Виды работ</b>		
Идентифицировать товары однородных групп определенного класса.		
Оценивать качество товаров.		
Диагностировать дефекты.		
Участвовать в экспертизе товаров.		
<b>Всего</b>	<b>319</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» представляет собой алгоритм освоения обучающимися профессиональных компетенций по данному модулю.

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

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий:

1. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»;
2. «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»:

1. лабораторные столы;
2. вытяжные шкафы;
3. микроскопы;
4. горелки;
5. щипцы или пинцеты;
6. лупы;
7. сантиметровые ленты, линейки;
8. манекены;
9. образцы тканей различного волокнистого состава;
10. образцы пластмасс;
11. образцы древесины с пороками;
12. химические стаканы (100мл);
13. выпаривательные чашки;
14. стеклянные палочки;
15. стеклянные цилиндры;
16. лабораторные весы;
17. натуральные образцы товаров однородных групп с маркировкой.
18. натуральные образцы товаров с дефектами.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»:

1. лабораторные столы;
2. вытяжные шкафы;
3. микроскопы;
4. горелки;
5. щипцы или пинцеты;
6. лупы;
7. сантиметровые ленты, линейки;
8. химические стаканы (100мл);
9. выпаривательные чашки;
10. стеклянные палочки;
11. стеклянные цилиндры;
12. весы;
13. макеты холодильных агрегатов компрессионного и абсорбционно-диффузионного типа;
14. натуральные образцы товаров всех однородных групп

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники:

1. М.А. Николаева «Товарная экспертиза», Деловая литература 2012,г.
2. Л.Г. Елисеева, «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» - М.: МЦФЭР, 2011г.
3. А.Н. Неверов, «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров» - М.: МЦФЭР, 2014г.
4. С.А. Вилкова «Экспертиза потребительских товаров», Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», Москва 2013г.
5. Дополнительные источники:
6. Гражданский кодекс РФ. 2014г.
7. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ» №381-ФЗ от 28 декабря 2012г.
8. Закон РФ «О защите прав потребителей» 2012 года.
9. ГОСТ Р 5134-2009 Услуги торговли. Общие требования.
10. Инструкция о порядке приемки продукции по количеству.
11. Инструкция о порядке приемки продукции по качеству.
12. Инструкция о порядке проведения экспертизы товаров экспертными организациями системы торгово-промышленной палаты РФ. СТО ТПП 20-01-97.М.
13. Н.С. Моисеенко «Товароведение непродовольственных товаров». Московские учебники 2015г
14. В.А. Тимофеева «Товароведение продовольственных товаров» Московские учебники 2015г
15. Чалых Т.И., Коснырева Л.М., Пашкевич Л.А. «Товароведение упаковочных материалов и тары.», учебное пособие -М.: Академия, 2014
16. И.Ш. Дзахмишевой « Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров»,. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013
17. Э.А. Арустамов «Техническое оснащение торговых организаций» М :«Академия» 2015г.
18. В.Н. Паршикова «Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров» М: «Академия» 2015г.
19. А.Ф. Шопелев «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» М: «Московские учебники» 2013г.
20. А.М. Коснырева, В.И. Криштафович «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов» М «Академия» 2013г.
21. Т.Н. Иванова, В.М Поздняковский «Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок» М «Академия» 2011г.
22. А.П. Ходынкин, А.А. Ляшко «Товароведение и экспертиза электронных бытовых товаров» М «Академия» 2011г.

### Дополнительные источники:

1. Николаева М.А.и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. ИЦ «Академия», 1996

### Отечественные журналы и газеты:

1. Журнал «Российская торговля»
2. Журнал «Торговое оборудование»
3. Журнал «Спрос»
4. Газета «Торговая газета»

5. Газета «Коммерсант»
6. Товароведение и экспертиза товаров, консультации товароведов. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/> ЭСБЕ/Товароведение. Режим доступа: <http://ru.wikisource.org/wiki/>

#### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.gost.ru](http://www.gost.ru) Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
2. [www.vsegost.com](http://www.vsegost.com) Библиотека документов по стандартизации
3. [www.tehlit.ru](http://www.tehlit.ru) Библиотека документов по стандартизации «Техническая литература»
4. <http://ozpp.ru/laws2/pravila-prod/> Общество защиты прав потребителей. Правила торговли
5. <http://www.chelbiznes.ru/business/create/retailment?article=168> Перечень основных нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере торгового обслуживания населения
6. [http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow\\_DocumID\\_522.html](http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_522.html) Санитарные правила и норма для предприятий торговли
7. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/instructions/katalog3/index.php](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/instructions/katalog3/index.php) Охрана труда. Типовые инструкции по охране труда по профессиям.

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

Перед изучением модуля обучающиеся изучают следующие дисциплины и модули:

- ОП. 02. Теоретические основы товароведения
- ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП. 08. Метрология и стандартизация
- ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности

#### **ПМ.01 Управление ассортиментом товаров**

При освоении программы профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» учебные занятия по МДК и производственной практике (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

В целях организации учебного процесса образовательное учреждение с предприятием заключает договор о производственной практике обучающихся на данном предприятии, в котором указывается численность обучающихся по профессии направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдением правил охраны труда.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

В процессе преподавания МДК и проведения производственной практики преподаватели и мастера производственного обучения должны развивать у обучающихся технологическое и экономическое мышление, формировать навыки высокопроизводительного труда, планирования и самоконтроля. Особое внимание следует обратить на обучение обучающихся наиболее эффективным приемам организации работы, детальное рассмотрение путей повышения производительности труда в данной профессии и меры по строжайшей экономии трудовых, сырьевых и энергетических ресурсов.

Занятия МДК и производственной практики (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

Промежуточные консультации преподавателя – подгруппами по 10-12 обучающихся. Консультация предэкзаменационная – общая.

Педагогическая консультационная помощь текущая – при работе над курсовым проектом и заключительная осуществляется для группы на этапе подготовки и проведения промежуточной и итоговой аттестации

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального или высшего педагогического образования, соответствующего профилю модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» и профессиям «Продавец продовольственных товаров» и «Продавец непродовольственных товаров».

Инженерно–педагогический состав: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

**Мастера: наличие 4 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1–го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.**

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Идентификация товаров однородных групп определенного класса по ассортиментной принадлежности. • Расшифровывание маркировки товара и входящие в ее состав информационные знаки.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний; при проведении зачётов по производственно й практике и по каждому из разделов МДК; квалификационно го экзамена по модулю
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определение номенклатуры показателей, необходимой для оценки качества товаров.</li> <li>• Определение их действительные значения и соответствие установленным требованиям.</li> <li>• Отбор проб и выборки из товарных партий.</li> <li>• Проведение оценки качества различными методами (органолептическими и измерительными).</li> <li>• Определение градации качества.</li> <li>• Определение причин возникновения дефектов.</li> <li>• Оценивание качество упаковки.</li> </ul>	
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации	Проведение экспертизы товаров.	



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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Готовность к профессиональной деятельности по идентификации, оценке и управлению качеством товаров	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области оценки качества и экспертизы товаров;</li> <li>• эффективное и качественное выполнение профессиональных задач.</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственность.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Деловое, неконфликтное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование повышения своего общекультурного и профессионального уровня.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах. Экспертная оценка при прохождении практики.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Эффективное и качественное выполнение профессиональных задач и выполнение мероприятий по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Наблюдение и оценка при прохождении производственной практики

## Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения

### 6.1. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля.

1. Основные понятия экспертизы и ее важнейшие группы.
2. Цели и задачи товарной экспертизы.
3. Основные принципы товарной экспертизы.
4. С какими видами товарной экспертизы связан принцип безопасности и почему?
5. Как подразделяется товарная экспертиза в зависимости от номенклатуры требований?
6. Назовите общие и отличительные признаки различных видов оценочной деятельности.
7. Основные объекты товарной экспертизы.
8. Общность и различия градаций потребительских товаров.
9. Взаимосвязь градаций качества с размерными градациями.
10. Как определяются критерии выбора свойств и показателей при товарной экспертизе.
11. Основные требования, предъявляемые к экспертам.
12. Требования, предъявляемые к главному эксперту.
13. Права и обязанности экспертов.
14. Какие документы используются при
15. Какие технические устройства применяются при экспертной оценке.
16. Основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
17. Особенности применения регистрационного метода.
18. Преимущества и недостатки органолептического метода, и на какие подгруппы он делится.
19. Какие органы чувств используются для определения основных органолептических показателей качества?
20. Принципиальные особенности экспертных методов.
21. Преимущества и недостатки методов Дельфа, Паттерн и комбинированного.
22. Виды и разновидности методов экспертной оценки показателей качества и математико-статистической обработки экспертных оценок.
23. Назначение и основание для проведения товароведной экспертизы разных видов.
24. Правовая база проведения количественной и качественной экспертизы.
25. Особенности проведения экспертизы товаров с нарушенной упаковкой.
26. Правила проведения количественной и качественной экспертизы при приемке товаров.
27. Особенности проведения экспертизы новых товаров. Как определить степень их новизны?
28. Особенности проведения экспертизы по договорам.
29. Охарактеризуйте ассортиментную, документальную и комплексную экспертизы. Каковы основания для их проведения?
30. Объекты санитарно-гигиенической экспертизы.
31. Основные законы и нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу санитарно-гигиенической экспертизы.
32. Классификация санитарно-гигиенической экспертизы.
33. Основания для проведения разных видов санитарно-гигиенической экспертизы.
34. Классификация экологических показателей.
35. Виды утилизационных загрязнителей и способы их обезвреживания.
36. Какие федеральные законы составляют правовую базу экологической экспертизы?

37. Укажите основания, порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.
38. Основные этапы организации проведения товарной экспертизы.
39. Основной и заключительный этап проведения товарной экспертизы.
40. Критерии идентификации товаров. Виды фальсификации товаров. Последствия фальсификации товаров для изготовителей, продавцов, потребителей. Меры по предупреждению в борьбе с фальсификацией.

## **6.2. Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Оценка качества товаров и основы экспертизы»**

1. Основные понятия экспертизы и ее важнейшие группы.
2. Цели и задачи товарной экспертизы.
3. Основные принципы товарной экспертизы.
4. С какими видами товарной экспертизы связан принцип безопасности и почему?
5. Как подразделяется товарная экспертиза в зависимости от номенклатуры требований?
6. Назовите общие и отличительные признаки различных видов оценочной деятельности.
7. Основные объекты товарной экспертизы.
8. Общность и различия градаций потребительских товаров.
9. Взаимосвязь градаций качества с размерными градациями.
10. Как определяются критерии выбора свойств и показателей при товарной экспертизе.
11. Основные требования, предъявляемые к экспертам.
12. Требования, предъявляемые к главному эксперту.
13. Права и обязанности экспертов.
14. Какие документы используются при
15. Какие технические устройства применяются при экспертной оценке.
16. Основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
17. Особенности применения регистрационного метода.
18. Преимущества и недостатки органолептического метода, и на какие подгруппы он делится.
19. Какие органы чувств используются для определения основных органолептических показателей качества?
20. Принципиальные особенности экспертных методов.
21. Преимущества и недостатки методов Дельфа, Паттерн и комбинированного.
22. Виды и разновидности методов экспертной оценки показателей качества и математико-статистической обработки экспертных оценок.
23. Назначение и основание для проведения товароведной экспертизы разных видов.
24. Правовая база проведения количественной и качественной экспертизы.
25. Особенности проведения экспертизы товаров с нарушенной упаковкой.
26. Правила проведения количественной и качественной экспертизы при приемке товаров.
27. Особенности проведения экспертизы новых товаров. Как определить степень их новизны?
28. Особенности проведения экспертизы по договорам.
29. Охарактеризуйте ассортиментную, документальную и комплексную экспертизы. Каковы основания для их проведения?
30. Объекты санитарно-гигиенической экспертизы.
31. Основные законы и нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу санитарно-гигиенической экспертизы.

32. Классификация санитарно-гигиенической экспертизы.
33. Основания для проведения разных видов санитарно-гигиенической экспертизы.
34. Классификация экологических показателей.
35. Виды утилизационных загрязнителей и способы их обезвреживания.
36. Какие федеральные законы составляют правовую базу экологической экспертизы?
37. Укажите основания, порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.
38. Основные этапы организации проведения товарной экспертизы.
39. Основной и заключительный этап проведения товарной экспертизы.
40. Критерии идентификации товаров. Виды фальсификации товаров. Последствия фальсификации товаров для изготовителей, продавцов, потребителей. Меры по предупреждению в борьбе с фальсификацией.
41. Основные понятия в области экспертизы товаров.
42. Принципы экспертизы. Значение экспертизы товаров для коммерческой деятельности.
43. Средства контроля режима хранения.
44. Классификация методов товарной экспертизы.
45. Классификация методов испытаний.
46. Преимущества и недостатки органолептического и измерительных методов.
47. Органолептические методы испытаний. Разновидности методов. Показатели качества, определяемые этими методами.
48. Экспертные методы оценки показателей качества товаров. Краткая характеристика, их преимущества и недостатки.
49. Методы оценки качества и отбора экспертов.
50. Правовое и нормативное обеспечение экспертизы.
51. Товароведная экспертиза, виды, назначение, применимость.
52. Экспертиза товаров по количеству.
53. Экспертиза товаров по качеству и комплектности.
54. Экспертиза новых товаров: цели, этапы, показатели, методы.
55. Документальная экспертиза.
56. Идентификационная экспертиза.
57. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: цели, основания для проведения, объекты, субъекты, правовая база.
58. Фитосанитарная экспертиза: цели, задачи, основания для проведения, объекты, правовая база.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Объекты; цели, задачи, основания для проведения.
60. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш.
61. Правовая и нормативная база ветеринарной экспертизы.
62. Организация проведения экспертизы. Основные этапы.
63. Порядок составления заключений экспертов и разрешения споров.
64. Экологическая экспертиза товаров. Необходимость и целесообразность. Правовая база экологической экспертизы.
65. Экологические свойства и показатели продовольственных товаров, их оценка.
66. Источники загрязнения окружающей среды продовольственными товарами.
67. Способы повторного использования товаров и упаковки. Порядок уничтожения товаров и упаковки.