

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
“НИЖЕГОРОДСКИЙ ГУБЕРНСКИЙ КОЛЛЕДЖ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ
И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

Специальность:

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Нижний Новгород
2020 г.

Рассмотрена МК Товароведение и
коммерция
Протокол № 1 от 28.08.2020 г.
Председатель: Чехова Е.Ю. Чехова

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УР
О.Ю. Овчинникова
«31» августа 2020 г.



Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Организация-разработчик: ГБПОУ «Нижегородский губернский колледж»

Разработчик: Айдова Е.М., преподаватель ГБПОУ НГК

Эксперт от работодателя: _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИО- НАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (по отраслям) (углубленной подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Проведение экспертизы и оценки качества товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области бухгалтерского учета и налогообложения при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирование дефектов;
- участие в экспертизе товаров;

уметь:

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информированные 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 294 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 294 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 148 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 74 часа;

учебная и производственная практика – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости 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	Принимать 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 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в 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 обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),		
			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, 2.3	МДК 02. 01 Оценка качества товаров и основы экспертизы	222	148	70		74					
ПК 2.1, 2.2, 2.3	УП. 02. Учебная практика	36						36			
ПК 2.1, 2.2, 2.3	ПП. 02. Производственная практика	36								36	
	Всего:	294	148	70		74		36		36	

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

Наименование разделов, тем, занятий	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы		148	

Введение. Предмет, цели и задачи МДК	Содержание учебного материала	1	1
	Цель, задачи, предмет МДК. Междисциплинарные связи курса с другими дисциплинами: Метрология и стандартизация», «Товароведение продовольственных товаров». «Товароведение непродовольственных товаров». ПМ01 «Управление ассортиментом товаров» и др. Основные понятия: качество, экспертиза. Профессиональная значимость знаний МДК.		
Глава 1. Оценка качества товаров		10	
Тема 1.1 Основы оценки качества товаров	Содержание учебного материала		
	Оценка качества товаров и оценка соответствия понятия, общность и различия Основопологающие и специфичные показатели: органолептические, физико-химические и микробиологические, комплексные и единичные показатели этих групп. Органолептические показатели: понятие, характеристика, их влияние на качество. Физико-химические показатели: понятие, наиболее распространенные показатели.	2	1
Тема 1.2. Субъекты коммерческой деятельности	Содержание учебного материала	4	2
	Классификация методов оценки качества. Органолептические методы: понятие, назначение, достоинства и недостатки, подгруппы. Краткая характеристика визуального, вкусового, обонятельного, осязательного методов и аудиометода. Условия проведения орга-		

	<p>нолептической оценки: отбор проб, требования к помещению, подготовка образцов для испытаний, проведение испытаний.</p> <p>Регистрационный метод: понятие, назначение, сфера применения.</p> <p>Измерительный метод: понятие, назначение, классификация, сфера применения.</p>		
	<p>Практическое занятие № 1</p> <p>Изучение органолептического метода оценки качества. Проведение органолептической оценки качества: непродовольственные товары – по внешнему виду; продовольственные товары – по внешнему виду, вкусу, запаху и консистенции.</p>	4	1
Глава 2 Оценка качества продовольственных товаров		28	
Тема 2.1. Оценка качества продовольственных товаров растительного происхождения	Содержание учебного материала	6	2
	<p>Особенности оценки качества товаров растительного происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения.</p> <p>Безопасность продовольственных товаров растительного происхождения.</p>		
	<p>Практическое занятие № 2</p> <p>Оценка качества хлеба по органолептическим показателям. Определение товарного сорта круп (гречневой или рисовой или пшена). Определение градаций качества свежих овощей. Работа со стандартами. Решение ситуационных задач. Определение товарного сорта чая 2-3 наименования.</p>	10	
Тема 2.2 Оценка качества продовольственных товаров животного происхождения.	Содержание учебного материала	4	2
	<p>Особенности оценки качества товаров животного происхождения. Основопологающие и специфичные показатели качества жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения.</p> <p>Безопасность продовольственных товаров животного происхождения.</p>		
	Практическое занятие № 3	8	

	<p>Оценка качества молока по органолептическим показателям и кислотности.</p> <p>Оценка качества маргарина по органолептическим показателям.</p> <p>Изучение сортов разрубка туш убойных животных. Определение свежести мяса.</p> <p>Оценка качества рыбных консервов.</p>		
Глава 3. Оценка качества непродовольственных товаров		28	
Тема 3.1 оценка качества текстильных, ковровых, швейных и трикотажных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, парфюмерно-косметических, галантерейных товаров	Содержание учебного материала	6	2
	<p>Особенности оценки качества текстильных, ковровых, швейных и трикотажных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, парфюмерно-косметических, галантерейных товаров.</p> <p>Основополагающие и специфичные показатели качества текстильных, ковровых, швейных и трикотажных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, парфюмерно-косметических, галантерейных товаров. Основополагающие и специфичные показатели качества текстильных, ковровых, швейных и трикотажных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, парфюмерно-косметических, галантерейных товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения.</p> <p>Безопасность непродовольственных товаров: текстильных, ковровых, швейных и трикотажных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, парфюмерно-косметических, галантерейных.</p>		
	Практические занятия № 4,5,6,7	8	3
	<p>Оценка качества тканей по стандарту. Определение градаций качества.</p> <p>Оценка качества обувных товаров по стандарту. Определение градаций качества.</p> <p>Оценка качества трикотажных товаров по стандарту. Определение градаций качества</p> <p>Оценка качества швейных товаров. Определение градаций качества.</p>		
Тема 3.2	Содержание учебного материала	6	2

<p>Оценка качества хозяйственных и культурно-бытовых товаров</p>	<p>Особенности оценки качества хозяйственных и культурно-бытовых товаров. Основопологающие и специфичные показатели качества хозяйственных и культурно-бытовых товаров, их градации качества. Значение этих показателей для качества товаров. Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. Безопасность непродовольственных товаров: хозяйственных и культурно-бытовых.</p>		
	<p>Практические занятия № 8,9,10,11 Оценка качества стеклянных товаров по стандарту. Определение градаций качества Оценка качества керамических товаров по стандарту. Определение градаций качества Оценка качества металлохозяйственных товаров по стандарту. Определение градаций качества. Оценка качества электробытовых товаров по стандарту. Определение градаций качества.</p>	8	3
<p>Глава 4. Товарная экспертиза</p>		35	1
<p>Тема 4.1 Объекты и субъекты</p>	<p>Содержание учебного материала Основные понятия: эксперт, экспертная оценка, экспертные исследования, товарная экспертиза, товарная партия. Цели и задачи экспертизы товаров. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Особенность и отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия. Значение экспертизы потребительских товаров для товароведной деятельности. Классификация экспертиз на группы: товарная, технологическая, судебная, медицинская, аудиторская, экологическая, сертификационная. Признаки классификации товарной экспертизы. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение. Объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении экс-</p>		

	<p>пертизы. Особенности товара, как объекта товарной экспертизы. Субъекты экспертизы: их классификация. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов. Основания ия отвода экспертов. Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров.</p>		
Тема 4.2. Средства товарной экспертизы	Содержание учебного материала	1	2
	<p>Классификация средств товарной экспертизы: признаки, группы. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности показаний. Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний. Средства информационного обеспечения: литература, нормативные и технические документы и др.</p>		
Тема 4.3. Методы товарной экспертизы	Содержание учебного материала	4	2
	<p>Классификация методов товарной экспертизы. Преимущества и недостатки различных методов. Применимость для целей экспертизы. Органолептические методы. Оценка пригодности экспертов для органолептических испытаний. Дегустационные комиссии, их состав, принципы формирования. Экспертные методы оценки качества товаров. Обоснование целесообразности применения экспертных методов оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификация методов экспертной оценки. Экспертные методы оценки качества и отбора экспертов, методы оценки экспертами показателей качества и методы опроса экспертов. Преимущества и недостатки разных методов, область их применения. Определение коэффициента весомости.</p>		
	Практическое занятие № 12	2	3
	<p>Проверка на сенсорную чувствительность и определение порога ощущения вкуса. <i>Альтернативный вариант:</i> Изучение методов экспертной оценки товаров. Проведение студентами самооценки и взаимооценки на профессиональную компетентность.</p>		

<p>Тема 4.4. Товароведная экспертиза</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Виды товароведной экспертизы товаров: количественная, квалиметрическая (качества), идентификационная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов.</p> <p>Особенности проведения отдельных видов товароведной экспертизы. Экспертиза товаров по количеству. Понятие о массе брутто и нетто. Методы измерений количества товаров: прямые (перевешиванием, обмериванием и др.) и косвенные (расчетным путем). Допустимые погрешности и нормы точности. Количественная экспертиза товаров с нарушенной упаковкой. Правила проведения экспертизы по количеству при приемке товаров.</p> <p>Квалиметрическая экспертиза товаров по качеству и комплексности. Показатели потребительских свойств и критерии их выбора для целей экспертизы. Комплексность товаров, ее проверка.</p> <p>Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Причины, методы их выявления. Документальное оформление снижения качества и/или возникновения качественных потерь (отходов). Экспертиза по качеству при приемке товаров. Экспертиза новых товаров по качеству: этапы, показатели, методы.</p> <p>Идентификационная экспертиза: понятие, назначение, разновидности (групповая и видовая, экспертиза подлинности торговой марки и страны происхождения).</p> <p>Практические занятия № 12,13</p> <p>Проведение групповой товароведной экспертизы продовольственных Си/или непродовольственных) товаров (1-2 наименования). Оформление заключения эксперта.</p>	4	2
		4	3
<p>Тема 4.5. Организация проведения товароведной экс-</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	3

<p>пертизы.</p>	<p>Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта и заказчика эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.</p> <p>Технические документы, используемые при товароведной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов.</p> <p>Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов. Сопоставление их с другими средствами товарной информации. Проверка подлинности документов, наличия необходимых реквизитов. Перекрестная проверка разных документов. Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов, оформление акта отбора проб, проведение экспертной оценки объектов, типичные ошибки при проведении экспертизы. Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз. Порядок составления заключения. Рекомендации по составлению акта экспертиз по количеству и качеству. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы. Консультации экспертов: порядок проведения.</p>		
	<p>Практические занятия № 14,15</p> <p>Организация проведения товароведной экспертизы товаров. Альтернативный вариант:</p> <p>Деловая игра: «Организация проведения экспертизы товарной партии».</p>	4	3
<p>Тема 4.6. Идентификация товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Идентификация товаров: понятие, назначение, место в оценочной деятельности. Классификация идентификации на виды и подвиды, их краткая характеристика. Идентифицирующие признаки товаров. Результаты идентификации.</p> <p>Фальсификация: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика отдельных видов.-средства и способы обнаружения. Последствия фальсификации: правовые, экономические, маркетинговые.</p>	6	2
	<p>Практические занятия № 16,17</p> <p>Выявление идентифицирующих признаков в стандартах на продукцию</p>	2	3

	(на примере 2-3-х товаров). Обнаружение фальсификации товаров однородных групп (2-3 товара). Решение ситуационных задач и кейсов.		
Введение. Предмет, цели и задачи	Содержание учебного материала Предмет, цели и задачи . Место в подготовке специалистов товароведов. Межпредметные связи с другими учебными дисциплинами: «Теоретические основы товароведения». «Метрология и стандартизация», «Маркетинг», «Товароведение однородных групп товаров» и др. Структура учебной дисциплины.	2	2
Глава 5. Методологические основы обеспечения товарной информацией		24	
Тема 5.1. Виды и формы товарной информации	Содержание учебного материала Товарная информация: основные понятия, назначение. Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая и потребительская. Формы информации: словесная, цифровая, изобразительная, символическая. Назначение и краткая характеристика товарной информации разных видов и форм.	4	2
	Практическое занятие № 1 Определение видов и форм товарной информации по маркировке отдельных видов товаров.	4	
Тема 5.2. Нормативно-правовая база информационного обеспечения	Содержание учебного материала		
	Правовая база: Конституция Российской Федерации. Гражданский Кодекс Российской Федерации, федеральные законы, постановления правительства в области информационного обеспечения продавцов и потребителей; объекты, нормы, устанавливаемые ими. Права и ответственность продавцов по вопросам товарной информации. Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах. Основные требования к товарной информации, их характеристика. Оценка соответствия товарной информации установленным требованиям. Признаки недостоверной информации: искажение, умышленная неполнота (умалчи-		2

	<p>вание), введение потребителя в заблуждение. Показатели достаточности информации о товарах.</p> <p>Роль органов федерального управления и органов местного самоуправления в информационном обеспечении граждан, в том числе и товарной информацией.</p> <p>Нормативная база: виды нормативных документов, регламентирующих требования к товарной информации. Нормы и правила, установленные в этих документах. Стандарты «Информация для потребителей», виды, объекты, требования.</p> <p>Интеллектуальная собственность: понятие, назначение, правовая база, взаимосвязь с товарной информацией.</p>		
	<p>Практическое занятие № 2</p> <p>Изучение прав потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах по Закону Российской Федерации «О защите прав потребителей» и другим нормативным документам.</p>	4	3
<p>Тема 5.3. Классификация средств товарной информации</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	
	<p>Средства товарной информации: классификация, назначение.</p> <p>Информационные ресурсы: понятие, назначение, виды. Характеристика нормативных и технических документов как носителей товарной информации.</p> <p>Классификация технических документов: товарно-сопроводительные, эксплуатационные, проектно-конструкторские.</p> <p>Товарно-сопроводительные документы (ТСД): понятие, классификация, назначение, основные реквизиты, правила заполнения. Обязательные и необязательные ТСД. Ответственность за отсутствие обязательных ТСД.</p> <p>Эксплуатационные документы: понятие, назначение, разновидности.</p> <p>Требования к информации в эксплуатационных документах. Правила оформления эксплуатационных документов при реализации сложно-технических товаров.</p>		
<p>Тема 5.4. Маркировка товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	<p>Маркировка: понятие, назначение, функции, виды. Производственная маркировка: понятие, носители, способы нанесения информации и требования к ним. Нормативные документы, устанавливающие требования к производ-</p>		

	<p>ственной маркировке товаров.</p> <p>Торговая маркировка: понятие, носители, требования к информации и нормативные документы, их устанавливающие. Структура маркировки.</p>		
Тема 5.5. Информационные знаки	Содержание учебного материала	2	2
	<p>Информационные знаки: понятие, назначение. Классификация на группы и подгруппы. Характеристика информационных знаков разных групп и подгрупп: понятие, назначение, применяемая символика, сущность заложенной в информационных знаках информации. Ошибки и заблуждения по отдельным группам и видам информационных знаков (штрих-кодов, экологических знаков и др.). Использование защитных знаков.</p> <p>Товарные знаки: понятие, виды и подвиды, назначение, их характеристика.</p> <p>Товарные знаки-бренды: понятие, назначение, признаки, технология брендинга. Собственные торговые марки: понятие, назначение, классификация, особенности применения.</p> <p>Правовая база использования товарных знаков. Право на товарный знак, регистрация, экспертиза, выдача свидетельства. Международная регистрация знаков.</p> <p>Передача товарного знака. Прекращение правовой охраны товарного знака.</p> <p>Государственное патентное ведомство Российской Федерации: область компетенции. Ответственность за незаконное использование товарного знака и наименования места происхождения товара.</p> <p>Контрафактная продукция: понятие, способы фальсификации и ее обнаружение, ответственность.</p>		
	Практическое занятие № 3	2	
Тема 5.6 Штриховое кодирование	Содержание учебного материала	2	2
	<p>Штриховое кодирование: понятие, назначение. История создания штрихового кодирования. Преимущества использования штрих-кодов. Классификация штриховых кодов: коды EAN, UPC. Code 39, Codabar и др. Типы кода EAN и их структура. Критерии правильности считывания штрих-кодов: воспроизводство символов, уведомление партнеров, соблюдение цветовых сочетаний, размеров светового поля, размещение на маркировке, размеры штрихового кода.</p> <p>Типовые ошибки при нанесении и расшифровывании кодов. Технология нанесения и считывания штрих-кодов. Внутри-магазинное штриховое ко-</p>		

	дирование: назначение, структура кода. Особенности технологии товародвижения с использованием штриховых кодов. Штрих-код как критерий предпочтительного выбора товаров продавцами, применяющими технологию товародвижения с использованием штрих-кодов. Контроль качества штрих-кодов при приемке товаров.		
Глава 6. Маркировка продовольственных товаров		20	
Тема 6.1 Маркировка продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	2
	Стандарты, устанавливающие требования к информации для потребителей. Общие и специфичные требования к информации для потребителей пищевых продуктов и табачных изделий. Особенности маркировки консервов: расшифровка условных обозначений на штампах банок. Новое в маркировке консервов. Ветеринарная и товароведная маркировки мясных туш: назначение, нормативные документы, штампы и клейма для разных видов и категорий мяса. Специфика маркировки алкогольных напитков: носители (этикетка, контрэтикетка, кольеретка) и их назначение, требования к информации. Применение акцизных марок, их назначение, порядок маркировки, документы их регистрирующие. Идентификационные номера: назначение, порядок получения и нанесения. Защитные знаки: назначение, виды. Особенности маркировки безалкогольных напитков: носители, назначение, требования к информации. Особенности маркировки табачных изделий: требования к информации, предупредительные надписи, акцизные марки и идентификационные номера. Особенности маркировки зерномучных, плодоовощных, кондитерских, жировых, молочных, мясных, рыбных товаров.		
	Практическое занятие № 4 Изучение требований к производственной маркировке продовольственных товаров (2-3 групп). Определение соответствия маркировки конкретных товаров требованиям стандартов.	4	3
Тема 6.2. Маркировка непродовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	2
	Стандарты, устанавливающие требования к информации для потребителей непродовольственных товаров. Общие и специфичные требования для то-		

	<p>варов однородных и разнородных групп. Особенности маркировки непродовольственных товаров однородных групп товаров: носители, сведения о товаре. Применение идентификационных номеров для аудио- и видеотехники: назначение, порядок получения и нанесения. Экомаркировка на электробытовые товары.</p>		
	<p>Практическое занятие № 5 Изучение требований к производственной маркировке непродовольственных товаров (2-3 групп). Определение соответствия маркировки конкретных товаров требованиям стандартов.</p>	4	3
<p>Тема 6.3 Маркировка импортных товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>Международные документы, устанавливающие требования к маркировке потребительских товаров. Правила этикетирования пищевых продуктов по Директивам Совета ЕЭС. Обоснование необходимости информации о требованиях к маркировке экспортных и импортных товаров. Особенности маркировки отдельных групп импортных товаров. Общность и отличия от маркировки российских товаров. Информация о наименовании товара и сроках годности на маркировке импортных товаров. Идентификация товарных партий. Ознакомление с товарными знаками крупнейших корпораций по производству импортных товаров.</p>		
	<p>Практическое занятие № 6 Сравнительный анализ маркировки импортных товаров с отечественными товарами-аналогами и требованиями ГОСТ Р.</p>	2	3
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 02.01</p>			
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>К теме Введение 1. Установите цели, задачи и предмет МДК. 2. Изучите основные понятия. 3. Выявите значение оценки качества и экспертизы товаров для профессиональной деятельности товароведов.</p> <p>К теме 1.1. 1. Установите общность и различия оценки качества и оценки соответствия. 2. Рассмотрите основополагающие и специфические показатели качества. 3. Охарактеризуйте группы показателей: органолептические, физико-химические.</p>			

4. Выявите признаки деления на градации качества.
5. Укажите принципы деления на сорта, причины возникновения и последствия пересортицы.

К теме 1.2.

1. Составьте схему «Классификация методов оценки качества».
2. Рассмотрите органолептические методы, их достоинства, недостатки, классификацию.
3. Рассмотрите регистрационные методы, их достоинства, недостатки, классификацию.
4. Рассмотрите измерительные методы, их достоинства, недостатки, классификацию.

К теме 2.1.

1. Составьте перечень основополагающих и специфичных показателей качества для продовольственных товаров растительного происхождения однородных групп: зерномучных, плодовоовощных, вкусовых, кондитерских.
2. Выявите определяющие и специфичные показатели качества зерномучных товаров разных групп.
3. Разберите определяющие и специфичные показатели качества свежих плодов и овощей.
4. Рассмотрите градации качества свежих плодов и овощей. Укажите, к какой градации качества относятся:

А.)уродливые и поврежденные плодояркой яблоки; Б) механически поврежденный картофель;
В.)лук, пораженный шейковой гнилью.

5. Выявите определяющие и специфичные показатели качества вкусовых товаров однородных групп, их градации качества.
6. Рассмотрите технологические и предреализационные дефекты вкусовых товаров, причины их возникновения и пути предупреждения и устранения.
7. Выявите общие и специфичные показатели качества кондитерских изделий, их градации качества.
8. Проведите диагностику дефектов кондитерских изделий, возникающих при производстве и хранении.

К теме 2.2.

1. Составьте перечень основополагающих и специфичных показателей качества для продовольственных товаров животного происхождения однородных групп: жировых, молочных, яичных, мясных, рыбных.
2. Рассмотрите общие и специфичные показатели качества пищевых жиров, их градации качества.
3. Выявите технологические предреализационные дефекты жиров, причины их возникновения и способы их предупреждения.
4. Выявите общие и специфичные показатели качества молочных товаров, их градации качества.
5. Проведите диагностику дефектов молочных товаров, возникающих при производстве и хранении.
6. Рассмотрите общие и специфичные показатели качества яичных товаров, их градации качества.

7. Выявите допустимые и недопустимые дефекты яичных товаров, причины их возникновения и способы предупреждения.
8. Рассмотрите общие и специфичные показатели качества мясных товаров, их градации качества.
9. Выявите технологические предреализационные дефекты мясных товаров, причины их возникновения и способы предупреждения.
10. Рассмотрите общие и специфичные показатели качества рыбных товаров, их градации качества.
11. Выявите технологические и предреализационные дефекты рыбных товаров, причины их возникновения и способы их предупреждения.

К теме 3.1.

1. Составьте перечень основополагающих и специфичных показателей качества для непродовольственных товаров однородных групп: текстильных, ковровых, швейных и трикотажных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, парфюмерно-косметических, галантерейных.
2. Рассмотрите оценку качества текстильных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.
3. Рассмотрите оценку качества ковров и ковровых изделий. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.
4. Рассмотрите оценку качества швейных и трикотажных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.
5. Рассмотрите оценку качества обувных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.
6. Рассмотрите оценку качества меховых товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.
7. Рассмотрите оценку качества парфюмерно-косметических товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.
8. Рассмотрите оценку качества галантерейных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.

К теме 3.2.

1. Составьте перечень основополагающих и специфичных показателей качества для непродовольственных товаров однородных групп: хозяйственных и культурно-бытовых.
2. Изучите оценку качества товаров из пластмасс. Выявите показатели их безопасности. Проведите оценку качества пластмассовых изделий, используемых в быту.
3. Рассмотрите виды дефектов товаров из пластмасс, причины их возникновения, влияние на качество. Выявите дефекты пластмассовых изделий, которые Вы используете в быту.
4. Рассмотрите оценку качества товаров бытовой химии. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.
5. Рассмотрите оценку качества силикатных товаров. Выявите основополагающие показатели, по

которым проводят оценку качества в торговле.

6. Изучите виды дефектов силикатных товаров. Выявите дефекты стеклянных и керамических товаров, которыми Вы пользуетесь в быту. Укажите причины их возникновения.
7. Рассмотрите оценку качества металлохозяйственных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.
8. Изучите виды дефектов металлохозяйственных товаров. Выявите дефекты ложек, эмалированных кастрюль. Укажите причины их возникновения.
9. Рассмотрите оценку качества мебельных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.
10. Рассмотрите оценку качества фототоваров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.
11. Рассмотрите оценку качества бытовых электронных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.

К теме 4.1.

1. Дайте определение понятиям: эксперт, экспертная оценка, товарная экспертиза.
2. Укажите цели, задачи, структуру и принципы экспертизы.
3. Разработайте схему «Классификация экспертиз на группы».
4. Рассмотрите особенности товара как объекта товарной экспертизы.
5. Дайте классификацию экспертов.
6. Рассмотрите требования, предъявляемые к экспертам, их права и обязанности. *К теме 4.2.*

К теме 4.2.

1. Разработайте схему «Классификация средств товарной экспертизы».
2. Рассмотрите средства контроля режима хранения.
3. Рассмотрите средства измерений.
4. Рассмотрите средства информационного обеспечения.

К теме 4.3.

1. Разработайте схему «Классификация методов товарной экспертизы». Укажите преимущества и недостатки разных методов.
2. Изучите оценку пригодности экспертов для организации испытаний.
3. Дайте классификацию методов экспертной оценки. Укажите преимущества и недостатки разных методов.
4. Рассмотрите экспертные методы отбора экспертов.
5. Рассмотрите методы экспертной оценки качества.

К теме 4.4.

6. Разработайте схему «Классификация товароведной экспертизы».

7. Изучите правовую базу для проведения товароведной экспертизы.
8. Установите особенности проведения товароведной экспертизы разных видов.
9. Напишите реферат «Особенности проведения экспертизы товаров однородной группы» (по заданию преподавателя).

К теме 4.5.

1. Укажите этапы и порядок проведения товароведной экспертизы, последовательность проведения отдельных операций.
2. Укажите документы, оформляемые на разных этапах проведения товароведной экспертизы.
3. Рассмотрите особенности оформления акта экспертизы и заключения эксперта.
4. Разберите типовые ошибки при составлении акта экспертизы и заключения эксперта.

К теме 4.6.

1. Дайте определение понятий «идентификация» и «фальсификация товаров».
2. Разработайте схемы «Классификация идентификации товаров» и «Фальсификация товаров». Выявите взаимосвязь между ними.
3. Охарактеризуйте разные виды идентификации товаров.
4. Охарактеризуйте разные виды фальсификации товаров.

5. Установите последствия фальсификации товаров.
6. Рассмотрите обнаруженные Вами случаи фальсификации товаров.
7. Напишите доклад на тему «Фальсификация товаров однородной групп» (по заданию преподавателя).

1. Изучите предмет, цели и задачи
 2. Выявите межпредметные связи МДК с другими учебными дисциплинами и МДК.
 3. Составьте схему «Структура учебной дисциплины».
- К теме 5.1.**
1. Дайте определение понятий «информация» и «товарная информация». Укажите их назначение.
 2. Рассмотрите виды товарной информации.
 3. Охарактеризуйте формы товарной информации.
- К теме 5.2.**
1. Составьте перечень документов, составляющих нормативно-правовую базу товарной информации.
 2. Рассмотрите объекты и основные нормы, устанавливаемые ФЗ в области информационного обеспечения субъектов каналов распределения товарной информацией.
 3. Изучите права и обязанности продавцов в области товарной информации.
 4. Изучите права потребителей на информацию.
 5. Рассмотрите основные требования к товарной информации.
 6. Выявите признаки недостоверной информации.
 7. Изучите роль органов федерального управления и органов местного самоуправления в информационном обеспечении граждан.
 8. Изучите вопросы интеллектуальной собственности по Гражданскому кодексу Российской Федерации.
- К теме 5.3.**
1. Разработайте схему «Средства товарной информации ». Укажите их назначение.
 2. Дайте характеристику нормативных и технических документов как носителей товарной информации.
 3. Разработайте развернутую схему «Классификация технических документов».
 4. Охарактеризуйте товаросопроводительные документы.
 5. Заполните образцы товаротранспортных накладных.
 6. Рассмотрите эксплуатационные документы.
- К теме 5.4.**
1. Определите понятие «маркировка товаров». Укажите ее назначение, функции и виды.
 2. Рассмотрите понятие, носители производственной маркировки, способы нанесения информации.
 3. Составьте перечень общих требований к производственной и торговой маркировке.
 4. Рассмотрите понятие, носители торговой маркировки.
 5. Составьте схему «Структура маркировки».

К теме 5.5

1. Дайте понятие «информационные знаки». Укажите их назначение.
2. Разработайте самостоятельно, не повторяя учебник, схему «Классификация информационных знаков».
3. Выявите типичные ошибки и заблуждения в отношении отдельных групп и видов информационных знаков.
4. Рассмотрите товарные знаки, их классификацию, назначение и характеристику.
5. Выявите особенности товарных знаков-брендов.
6. Охарактеризуйте собственные торговые марки.
7. Изучите правовую базу использования товарных знаков.

К теме 5.6.

1. Определите понятие «штриховое кодирование» и его назначение.
2. Разберитесь преимущества использования штрих-кодов.
3. Рассмотрите классификацию штрих-кодов.
4. Изучите критерии правильности считывания штрих-кодов.
5. Выявите типовые ошибки при нанесении и считывании штрих-кодов.
6. Рассмотрите особенности технологии товародвижения с использованием штрих-кодов

К теме 6.1.

1. Изучите стандарт ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей».
2. Сравните требования к маркировке ГОСТ Р 51074-2003, Закона РФ «О защите прав потребителей» и ГОСТ на упаковку и маркировку пищевых продуктов однородных групп.
3. Изучите особенности маркировки:
 - 3.1. консервов;
 - 3.2. алкогольных и безалкогольных напитков;
 - 3.3. табачных изделий.
4. Выявите особенности ветеринарной и товароведной маркировки мясных туш.
5. Рассмотрите особенности маркировки продовольственных товаров однородных групп.
6. Напишите реферат на тему «Маркировка продовольственных товаров однородной группы» (выбор группы осуществляется по заданию преподавателя).

К теме 6.2.

1. Изучите стандарты, устанавливающие требования к маркировке непродовольственных товаров.
2. Выявите общие требования к маркировке непродовольственных товаров.
3. Рассмотрите применение идентификационных номеров для отдельных групп непродовольственных товаров.
4. Напишите реферат на тему «Маркировка непродовольственных товаров однородной группы» (выбор группы осуществляется по заданию преподавателя).

<p>К теме 6.3.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучите международные документы, устанавливающие требования к маркировке импортных продовольственных и непродовольственных товаров. 2. Изучите правила этикетирования пищевых продуктов по Директивам Совета ЕЭС. 3. Рассмотрите особенности маркировки отдельных групп импортных товаров. 4. Выявите общность и различия маркировки отечественных и импортных товаров одного вида. 5. Рассмотрите маркировку импортных товаров у Вас дома и реализуемых в предприятии, где Вы проходите практику. 	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p><i>Тема I. Ознакомление с магазином</i></p> <p>Инструктаж о прохождении учебной практики. Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, ассортиментом реализуемых товаров, перечнем основных и дополнительных услуг розничной торговли.</p> <p>Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, основными группами помещений, правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с порядком открытия и закрытия магазина, сдача магазина на охрану, хранения пломбира и ключей.</p> <p>Ознакомление с обязанностями работников магазина, в том числе по сохранению товароматериальных ценностей и денежных средств. Изучение видов материальной ответственности работников магазина. Ознакомление с квалификационными требованиями к профессии продавца (кассира) различных разрядов.</p> <p>Изучение требований к качеству услуги розничной торговли (магазина), установленных государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами с учетом профиля и специализации торгового предприятия. Изучение правил торговли.</p> <p>Оценка соответствия помещений магазина требованиям обеспечения качества и безопасности реализуемых товаров и оказываемых услуг, создания условий для рационального выбора товаров потребителями.</p> <p>Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуги розничной торговли: вывески предприятия, информации о режиме работы или временного приостановления деятельности, правил торговли, федеральных законов и др. необходимой информации.</p> <p>Ознакомление со способами и приемами предоставления потребителю информации: о товарах, их из-</p>	<p>36</p> <p>6</p>

<p>готовителях, о государственной регистрации, наименовании зарегистрировавшего их органа, при необходимости лицензирования деятельности: о номере и сроке действия лицензии, об органе, ее выдавшем. Укажите места размещения этой информации. Определите достаточность и доступность указанной информации. Особое внимание необходимо обратить на оформление ценников на товары, в соответствии с Правилами продажи (1, п. 19). Выявите, какая информация на ценниках относится к основной обязательной, регламентируемой Правилами, а какая к дополнительной.</p>	<p>10</p>
<p><i>Тема 2. Продажа продовольственных товаров</i> Овладение навыками продажи товаров различных групп и видов с учетом их особенностей, а также профиля, специализации магазина и форм обслуживания. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, информирование покупателей о пищевой ценности, способах и условиях использования продовольственных товаров; предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента. Для отдельных групп товаров предоставление дополнительной информации об области применения, противопоказаниях для употребления.</p>	<p>10</p>
<p>Идентификация продовольственных товаров на рабочем месте продавца или при отпуске в торговом зале по ассортиментной принадлежности и качеству товаров. Проверка наличия документов по качеству. Осуществление продажи товаров с соблюдением установленных требований. Определение цены развесных и фасованных товаров. Овладение навыками нарезки гастрономических товаров, резки хлеба и хлебобулочных изделий, другими навыками отпуска пищевых продуктов. Оценка обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров, в том числе при совместной торговле сопутствующими непродовольственными товарами или оказания услуг общественного питания. Обнаружение и отбраковка дефектных товаров, участие в составлении акта на их списание.</p>	<p>10</p>
<p><i>Тема 3. Продажа непродовольственных товаров</i> Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, консультирование покупателей о свойствах товаров, предложение новых и взаимозаменяемых товаров, товаров сопутствующего ассортимента. Идентификация непродовольственных товаров на рабочем месте продавца или при отпуске в торговый зал по ассортиментной принадлежности и качеству. Осуществление продажи непродовольственных товаров с учетом их особенностей, а также профиля, специализации и ассортиментного перечня магазина. Проверка качества товаров, точности измерения количества товаров, правильности подсчета стоимости покупки в присутствии потребителя. Оформление товарного чека в случаях, предусмотренных Правилами. Оценка соответствия операций по продаже товаров требованиям, установленным Правилами. Приобретение умений обеспечения качества и безопасности непродовольственных товаров при размещении в торговом зале.</p>	<p>5</p>
<p>Ознакомление с правилами продажи товаров по образцам и/или комиссионной торговли (проводится в ма-</p>	

<p>газинах соответствующего профиля или при наличии соответствующих отделов). Определение соответствия качества услуги продажи товаров по образцам, установленным требованиям. Отработка умений и навыков работы в комиссионном магазине (или отделе).</p> <p>Обнаружение и отбраковка дефектных товаров, участие в составлении акта на их списание.</p> <p><i>Тема 4. Работа с упаковкой и маркировкой продовольственных товаров</i></p> <p>Ознакомление с видами упаковки: тары, упаковочных, перевязочных и других материалов, их идентификация.</p> <p>Оценка качества тары на соответствие установленным требованиям. Отбраковка товаров в нарушенной упаковке и определение их количества. Диагностирование дефектов упаковки и определение причин их возникновения. Установление возможности повторного использования возвратной тары.</p> <p>Идентификация маркировки товаров. Установление соответствия ассортиментной принадлежности товаров данным маркировки.</p> <p><i>Тема 5. Работа с упаковкой и маркировкой непродовольственных товаров</i></p> <p>Ознакомление с видами упаковки: тары, упаковочных, перевязочных и других материалов, их идентификация.</p> <p>Оценка качества тары на соответствие установленным требованиям. Отбраковка товаров в нарушенной упаковке и определение их количества. Диагностирование дефектов упаковки и определение причин их возникновения. Установление возможности повторного использования возвратной тары.</p> <p>Идентификация маркировки товаров. Установление соответствия ассортиментной принадлежности товаров данным маркировки.</p>	5
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <p><i>Тема 1. Идентификация продовольственных товаров однородных групп</i></p> <p>Осуществление идентификации продовольственных товаров однородных групп по качеству (квалиметрическая идентификация).</p> <p>Ознакомление с правилами проведения компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной на маркировке. Установление соответствия указанных на маркировке сведений об ассортиментной принадлежности и компонентном составе.</p>	36
	6

<p>Проведение категорийной идентификации товаров на соответствие данных на маркировке и фактической градации качества товара.</p> <p>Осуществление информационной идентификации путем выявления принадлежности товаров к определенной товарной партии. Выявление идентифицирующих товарную партию критериев.</p> <p>Перекрестная проверка сведений, указанных в товарно-сопроводительных документах и на маркировке продовольственных товаров.</p> <p>Проверка маркировки продовольственных товаров на соответствие установленным требованиям.</p>	
<p>Тема 2. Идентификация непродовольственных товаров</p> <p>Осуществление идентификации непродовольственных товаров однородных групп по качеству.</p> <p>Проведение компонентной идентификации на основе товарной информации, приведенной в маркировке.</p> <p>Ознакомление с конструктивными особенностями обуви, одежды, хозяйственных и других товаров.</p> <p>Проведение категорийной идентификации на соответствие данных на маркировке и фактических градаций качества товаров.</p> <p>Проверка комплектности непродовольственных товаров (выборочный контроль).</p> <p>Осуществление информационной идентификации путем выявления принадлежности товаров к определенной товарной партии. Выявление идентифицирующих товарную партию критериев.</p> <p>Перекрестная проверка сведений, указанных в товарно-сопроводительных документах и на маркировке непродовольственных товаров.</p> <p>Проверка маркировки непродовольственных товаров на соответствие установленным требованиям.</p>	6
<p>Тема 3. Оценка качества и диагностирование дефектов продовольственных товаров</p> <p>Проведение оценки качества продовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров.</p> <p>Определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества продовольственных товаров. Установление соответствия фактических значений показателей качества требованиям нормативных документов (стандартов, технических условий).</p> <p>Определение градаций качества (товарных сортов, классов качества и др.). Выявление пересортицы товаров, причин её возникновения и последствий. Участие в оценке товаров при снижении градаций качества.</p> <p>Диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин возникновения.</p> <p>Изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация.</p>	6
<p>Тема 4. Оценка качества и диагностирование дефектов непродовольственных товаров</p> <p>Проведение оценки качества непродовольственных товаров. Выбор номенклатуры показателей качества, необходимых для оценки качества товаров.</p> <p>Определение органолептических и простейших физико-химических показателей качества продовольственных товаров. Установление соответствия фактических значений показателей качества требованиям норма-</p>	6

<p>тивных документов (стандартов, технических условий). Определение градаций качества (товарных сортов, классов сложности и др.). Выявление пересортицы товаров, причин её возникновения и последствий. Участие в оценке товаров при снижении градаций качества. Диагностирование дефектов товаров: описание внешних признаков проявления дефектов, причин возникновения. Изучение способов предупреждения или устранения дефектов. Использование товаров с дефектами или их утилизация. Тема 5. Участие в экспертизе продовольственных товаров Ознакомление с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций. Изучение нормативных документов, по которым осуществляется товароведная экспертиза. Участие в приемочной экспертизе продовольственных товаров по количеству и качеству. Проведение документальной экспертизы товаросопроводительных документов по качеству: сертификатов соответствия, деклараций соответствия, ветеринарно-санитарных сертификатов или свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений и др. Оценка правильности их заполнения. Участие в составлении констатирующей части акта экспертизы (по возможности). Ознакомление с заключениями экспертов. Тема 6. Участие в экспертизе непродовольственных товаров Ознакомление с правами и обязанностями экспертов сторонних организаций. Изучение нормативных документов, по которым осуществляется товароведная экспертиза. Участие в приемочной экспертизе непродовольственных товаров по количеству и качеству. Проведение документальной экспертизы товаросопроводительных документов по качеству: сертификатов соответствия, деклараций соответствия, ветеринарно-санитарных сертификатов или свидетельств, санитарно-эпидемиологических заключений и др. Оценка правильности их заполнения. Участие в составлении констатирующей части акта экспертизы (по возможности). Ознакомление с заключениями экспертов.</p>	<p>6</p> <p>6</p>
Всего	294
<p>Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством) 3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач) 	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- стенды,
- компьютеры,
- натуральные образцы,
- муляжи,
- плакаты.

Технические средства обучения:

- проектор,
- учебные диафильмы и кинофильмы,
- информационный фонд стандартов,
- ТУ, технических документов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторное оборудование (титровальные установки, техно-химические весы, рефрактометры, ареометр, лактоденситометр и др.) и реактивы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы

1. Гражданский кодекс Российской Федерации: Части первая, вторая, третья и четвертая. - М.: Изд. «Эксмо», 2010. - 512 с.
2. Федеральный Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» - М.: Изд. Проспект, 2012. - 32 с.
3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - М.: Изд. «Омега-Л», 2008. - 24 с.

Основная литература:

1. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учеб. пособие. – М.: Альфа- М; ИНФРА-М, 2017. - 336 с
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. СПО / Г.Г. Дубцов. - 5-е изд., испр. – М.: Изд. центр «Академия», 2018. - 264 с.
3. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие / Е.А. Кондрашова, Коник Н.В., Пешкова Т.А. - М.: Альфа - М: ИНФРА-М, 2018. - 416 с.
4. Куликова Н.Р. Основы товароведения: учеб. пособие / Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С. Носова. – М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2017. - 336 с

5. Тимофеева Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 473 с.
6. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник. /А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - М.: Изд. торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 344 с.

Дополнительные источники

1. Васильева Н.О. Товароведение бытовых электротехнических товаров: Учеб. пособие для студ вузов /Н.О.Васильева. - М.:Изд.центр «Академия»,2014.-336 с.
2. Косырева Л.М., Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров. Учебник-М.: Изд.центр МАРТ,2016. – 320 с.
3. Косырева Л.М., Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров. Учебник-М.: Изд.центр МАРТ,2016. – 320 с.
4. Ляшко А.А.Товароведение и экспертиза культтоваров. Товары для эстетического и интеллектуального развития Уч.пос., М.Дашков,2017 - 298 с.
5. Беседин А.Н.Товароведение и экспертиза меховых товаров:Учеб.для вузов/А.Н.Беседин, С.А.Каспарьянц, В.Б.Игнатенко.- Изд. центр «Академия»,2017.-208 с.
6. Беседин А.Н.Товароведение и экспертиза меховых товаров:Учеб.для вузов/А.Н.Беседин, С.А.Каспарьянц, В.Б.Игнатенко.- Изд. центр «Академия»,2017.-208 с.
7. Васильева Н.О.Товароведение бытовых электротехнических товаров: Учеб.пособие для студ вузов /Н.О.Васильева.- М.:Изд.центр «Академия»,20016-336 с.
8. Дзахмишева И.Ш. и др. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров.Уч.пос.М.Дашков,2017
9. Дзахмишева И.Ш. и др. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров.Уч.пос.М.Дашков,2017
- 10.Дмитриченко М.И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока, и молочных продуктов.Учебное пособие –М.Изд.Питер,2016.-352 с.
- 11.Дмитриченко М.И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока, и молочных продуктов.Учебное пособие –М.Изд.Питер,2017.-352 с.
- 12.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд.центр «Академия», 2018.-264 с.
- 13.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов – М., Мастерство, 2017.-264 с.
- 14.Кругляков Г.И., Кругляков Г.В. Товароведение продовольственных товаров – Ростов-на-Дону, центр Март, 2017.-448 с.
- 15.Кругляков Г.Н.. Круглякова Т.В. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных и пищевых концентратов.Уч. –М.Дашков и К,2017 –488 с.
- 16.Кругляков Г.Н.. Круглякова Т.В. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных и пищевых концентратов.Уч. –М.Дашков и К,2017 –488 с.

17. Ляшко А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров. Товары для эстетического и интеллектуального развития Уч.пос., М. Дашков, 2007 - 298 с.
18. Мельниченко Т.А. Товароведение парфюмерно-косметических товаров – М., Феникс, 2017-288 с.
19. Мельниченко Т.А. Товароведение ювелирных товаров и товаров народного художественного промысла. Учебное пособие – М., Феникс, 2016-352с
20. Митвайс И.И. Товароведение вкусовых товаров – Ростов: Феникс, 2017.-480 с.
21. Неверова А.Н. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров - М. Академия, 2016
22. Неверова А.Н. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров - М. Академия, 2017
23. Огосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров- Ростов Изд ФЕНИКС, 2018-288 с.
24. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник для студ. вузов./А.В. Рыжакова – М.: Изд. центр «Академия», 2016 – 224 с.
25. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник для студ. вузов./А.В. Рыжакова – М.: Изд. центр «Академия», 2018. – 224 с.
26. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов-на-Дону, Феникс, 2018-448 с.
27. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учеб. для студ вузов.-М.: ИНФРА-М, 2017.-544 с.
28. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы: Учебное пособие для студентов вузов./Л.А. Галун, Л.С. Микулович и др. – Минск: Высшая школа, 2018.-271 с.
29. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы: Учебное пособие для студентов вузов./Л.А. Галун, Л.С. Микулович и др. – Минск: Высшая школа, 2018.-271 с.
30. Федорцева Р.П. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум.-Минск, Вышнейшая школа, 2017
31. Ходыкин А.П., Ляшко А.А. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник для СПО – М Изд.»Дашков и К», 2017
32. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Учебник –М. Дашков и К., 2017.-416 с.
33. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Учебник –М. Дашков и К., 2017.-416 с.
34. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Практикум.-Ростов н/Д :Феникс, 2016-
35. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Практикум.-Ростов н/Д :Феникс, 2018-

36. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза Зерномучных товаров. Учебное пособие.-М.Изд.МарТ,2018.-128 с.
37. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза Зерномучных товаров. Учебное пособие.-М.Изд.МарТ,2018.-128 с.
38. Шепелев Л.Ф., Печенежская И.Л. Товароведение и экспертиза Продовольственных товаров ..Учебное пособие – М.Изд.центр МарТ,2018-992 с.
39. Шепелев Л.Ф., Печенежская И.Л. Товароведение и экспертиза Продовольственных товаров ..Учебное пособие – М.Изд.центр МарТ,2017-992 с.
40. 1. Елисеева Л.Г.Товароведение и экспертиза продуктов переработки: Учеб. пособие для студ.вузов /Л.Г.Елисеева.- М.: Изд. -торговая корпорация «Дашков и К», 2019.- 376 с.
41. 2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / Н.С.Казанцева. –3- е изд. – М.Изд.- торговая корпорация «Дашков и К»,2019.-400 с.
42. 3.Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для студ.вузов /М.С. Касторных, В.А. Кузьмина. – М.Изд.- торговая корпорация «Дашков и К», 2019.-328 с.
43. 4.Каленик Т.К. Товароведение и экспертиза пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. Качество и безопасность : учеб. пособие для студ.вузов / Т.К. Каленик, Л.Н.Федянина и др. –Ростов н/Дону; Изд.центр МарТ; Феникс,2017 -234 с.
44. 5.Сергеева Н.И. Товарная экспертиза непродовольственных товаров: Учеб. пособие для выполнения практических занятий для студ.вузов техникумов. –М.:ОЦКПРТ, 2019

Интернет ресурсы

1. Интернет ресурсы.
otherreferats.allbest.ru/economy/00054884_0.html
www.bestreferat.ru/referat-83213.html
www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovednaya-ekspertiza.html
professional.ru/Soobschestva/advokat/falsikaciya_dokazatelstv...
www.znaytovar.ru/new2651.html
intellect-nn.ru/articles/nezavisimaya-tovarnaya-expertiza
www.sks-expertiza.ru
2. ж. Товаровед продовольственных товаров, 20011-2013
3. ж. Пищевая промышленность, 2009-2012
4. ж.Спрос,2009-2013

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, решение ситуационных задач.

При работе над курсовой работой (проектом) обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования по специальности «Товароведение и экспертиза товаров». Желательно наличие опыта работы в торговых организациях.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов

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
Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Идентифицирующие ассортиментную принадлежность признаки.	Оценка правильности выполнения практических заданий.

Организовывать и проводить оценку качества товаров	Показатели качества конкретных товаров	Проверка правильности отбора проб и определения значений показателей качества.
Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	Показатели экспертной оценки	Оценка правильности выполнения заданий эксперта

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный текущий контроль. Наблюдение
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров	То же

<p>Принимать решения и стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценки качества</p>	<p>То же Проверка правильности решения проблем</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Состав профессиональной информации, полученной в результате поиска. Использование различных источников, включая электронные.</p>	<p>Защита отчетов Оценка эффективности использования профессиональной информации</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Частота смены профессиональной деятельности</p>	<p>Оценка правильности ориентации</p>