

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
**«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ  
КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров  
(Базовая подготовка)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	45

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования-программа подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, входящей в состав укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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 для переподготовки продавцов, при освоении профессии 17351 Продавец непродовольственных товаров и 17353 Продавец продовольственных товаров на базе основного общего, среднего общего образования, профессионального образования.

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

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

**иметь практический опыт:**

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров;

**уметь:**

- проводить оценку качества товаров различными методами;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- определять градации качества;

- диагностировать дефекты товаров;
- определять причины возникновения дефектов;
- *организовывать и проводить экспертизу качества различных групп товаров;*
- *составлять аргументированные заключения, правильно заполнять документацию по результатам экспертизы;*
- *анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;*
- *распознавать разные виды фальсификации потребительских товаров.*

**знать:**

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов, причины их возникновения;
- *основные мероприятия по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции;*
- *основные положения метрологического обеспечения испытаний продукции и товаров для целей подтверждения соответствия установленным требованиям;*
- *виды и методы товароведной экспертизы;*
- *требования к экспертам;*
- *основание и порядок проведения экспертизы качества;*
- *основы микробиологии, санитарии и гигиены продовольственных товаров;*
- *особенности экспертизы различных групп продовольственных и непродовольственных товаров.*

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

всего **666** часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузки обучающегося – 372 часа, в том числе практические занятия 186 часов;
- самостоятельная работа 186 часа;
- учебной практики 36 часов.
- производственной практики 72 часов

вариативная часть всего 183 часа, включая: обязательную аудиторную нагрузку обучающихся - 122 часа, в том числе практических работ-54 часа, самостоятельных 61 час.

Вариативная часть направлена на дополнение умений и знаний при изучении профессионального модуля.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности – Товароведение и экспертиза качества потребительских 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
ПК 2.4	Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению

ЛР 17	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 18	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 19	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 20	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1-2.3	Раздел 1. Проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров	280	186	94	94	-	-
ПК 2.1-2.3	Раздел 2. Проведение экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров	278	186	92	92	-	-
ПК 2.1-2.3	Учебная практика, часов	36	36				
ПК 2.1-2.3	Производственная практика, часов	72	72				
	<b>Всего:</b>	<b>666</b>	<b>372</b>	186	<b>186</b>	<b>36</b>	<b>72</b>



### 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров</b>		<b>280</b>	
<b>Тема 1.1 Экспертиза продовольственных товаров</b>	<b>Содержание:</b> <i>виды и методы товароведной экспертизы; требования к экспертам; основание и порядок проведения экспертизы качества; правила маркировки товаров; методики и средства испытания товаров; основные мероприятия по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции</i>	24	
	<p>1. <b>Товарная экспертиза: основные понятия, цели, задачи.</b> Классификация основных видов экспертиз. Основные понятия, цели, задачи, объекты, субъекты, виды и подвиды товарных экспертиз, их назначение, требования к различным видам. <b>Объекты и субъекты товарной экспертизы:</b> <i>требования к экспертам, порядок формирования экспертных комиссий</i></p> <p><b>Средства товарной экспертизы продовольственных товаров:</b> классификация средств товарной экспертизы, средства измерений, Средства информационного обеспечения и контроль режима хранения. Компьютерные информационные системы. Условия хранения товара. <b>Идентификация продовольственных товаров.</b> Основные понятия. Идентификация товара: значение, нормативно-правовая база, средства и методы.</p> <p><b>Методы товарной экспертизы продовольственных товаров.</b> Органолептические, измерительные методы оценки качества Микробиологические методы оценки качества. Микробиологические показатели санитарного состояния продукта. Показатели микробиологической стабильности продукта.</p> <p><b>Товароведная экспертиза: виды, особенности проведения отдельных видов.</b> Экспертиза товаров по количеству, по качеству и комплектности. Санитарно-эпидемиологическая и фитосанитарная экспертиза. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p> <p><b>Экспертиза медицинского обследования персонала торговых организаций.</b> Порядок проведения обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров</p> <p><b>Организация проведения товарной экспертизы продовольственных товаров.</b> <i>Основные правила организации и проведения экспертизы.</i> Техническая документация, основные этапы</p>		1

	<p>проведения: подготовительный, основной и заключительный этап.  Порядок составления заключения. Основные требования, предъявляемые законодательством к оформлению заключения эксперта.  <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза:</b> цели, задачи, объекты, субъекты. Государственная ветеринарная служба, ведомственная ветеринарная, санитарная и производственная ветеринарная служба. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш. Товарные клейма и штампы. Правила клеймения мясных туш  <b>Экологическая экспертиза товаров:</b> термины и определения, цели, задачи, объекты, экологические свойства и показатели продовольственных товаров.  <b>Понятия о повторном использовании и уничтожении недоброкачественных товаров.</b> Требования к сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления  <b>Фальсификация товара: виды, средства и методы обнаружения.</b> Последствия фальсификации и ответственность за выпуск недоброкачественной продукции.</p>		
	<p><b>Практические занятия:</b> проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально), <i>организовать и проводить экспертизу</i></p>	2	
	<p>1 Проведение оценки экспертов на сенсорные способности. <i>Организация органолептической оценки качества и распознавание разницы во вкусах чая разных видов</i></p>		
<p><b>Тема 1.2 Экспертиза и оценка качества зернопродуктов</b></p>	<p><b>Содержание:</b> <i>особенности экспертизы различных групп продовольственных товаров; требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп; факторы, обеспечивающие качество; градации качества; виды дефектов, причины их возникновения</i></p>	6	
	<p>1. <b>Экспертиза качества зерна. Товарные сорта марки зернопродуктов. Требования действующих стандартов</b> и Технического регламента к качеству зернопродуктов, хлеба и хлебобулочных изделий и макаронных изделий. Правила отбора проб и выборок из товарных партий.  Представительность пробы, точечная и объединенная, исходная проба. Приемочное и браковочное число.</p>		2
	<p><b>Практические занятия:</b> определять градации качества; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества использовать органолептические и инструментальные методы оценки качества товаров; <i>составлять аргументированные заключения, правильно заполнять документацию по результатам экспертизы; диагностировать дефекты товаров, распознавать разные виды фальсификации товаров, составлять аргументированные заключения, правильно</i></p>	10	

	<i>заполнять документацию по результатам экспертизы</i>			
	2	Определение товарных сортов, марок и качества круп, хлеба и хлебобулочных изделий, в соответствии с требованиями действующих стандартов( гречневая и рисовая)		
	3	Проведение экспертизы качества гречневой и рисовой крупы и <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
	4	Проведение экспертизы качества муки и макаронных изделий и <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
	5	Проведение экспертизы качества хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями действующих стандартов		
	6	Проведение экспертизы качества сухарных изделий и бараночных <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
<b>Тема 1.3 Экспертиза и оценка качества свежих и переработанных плодов, овощей, грибов</b>	<b>Содержание:</b> требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп; органолептические и инструментальные методы оценки качества; градации качества		8	
	1.	<b>Товарная обработка плодов и овощей.</b> Назначение, виды. <b>Классификация плодоовощных товаров. Нормативные документы, регламентирующие качество плодоовощной продукции.</b> Основные требования технических регламентов к упаковке и маркировке продукции <b>Упаковка, маркировка, хранение плодов и овощей</b> и продуктов их переработки.		2
	<b>Практические занятия:</b> выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; отбирать пробы и выборки из товарных партий; <i>анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;</i> диагностировать дефекты товаров по внешним признакам, определять <i>причины возникновения дефектов распознавать разные виды фальсификации товаров</i>		10	
	7	Определение качества свежих косточковых и семечковых плодов, корнеплодов и клубнеплодов в соответствии с требованиями действующих стандартов		
	8	Проведение экспертизы качества свежих косточковых и семечковых плодов и <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
	9	Проведение экспертизы качества корнеплодов и клубнеплодов <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
	10	Определение качества переработанных плодов и овощей в соответствии с требованиями действующих стандартов		
11	Проведение экспертизы качества переработанных плодов и овощей <i>заполнение документов по экспертизе</i>			

<b>Тема 1.4 Экспертиза и оценка качества кондитерских товаров</b>	<b>Содержание:</b> <i>особенности экспертизы различных групп продовольственных товаров;</i> требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп; факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; порядок оценки качества товаров; органолептические и инструментальные методы оценки качества; градации качества; виды дефектов, причины их возникновения		8	
	1.	<b>Оценка качества кондитерских товаров. <i>Нормативные документы, регламентирующие качество кондитерских товаров:</i></b> факторы, обеспечивающие качество, оценку качества Общие и специфические показатели качества. <b>Классификация кондитерских товаров. Упаковка, маркировка, хранение кондитерских товаров.</b> Виды дефектов, причины их возникновения		2
	<b>Практические занятия:</b> определять градации качества; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; <i>организовывать и проводить экспертизу качества товаров, анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, диагностировать дефекты товаров , определять причины возникновения дефектов; распознавать разные виды фальсификации товаров</i>		10	
	12	Определение качества какао, шоколадных изделий в соответствии с требованиями действующих стандартов		
	13	Проведение экспертизы качества халвы и восточных сладостей		
	14	Определение качества печенья и пряников в соответствии с требованиями действующих стандартов		
	15	Проведение экспертизы качества печенья и пряников <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
16	Проведение экспертизы качества сахара, меда и крахмала <i>заполнение документов по экспертизе</i>			
<b>Тема 1.5. Экспертиза и оценка качества вкусовых товаров.</b>	<b>Содержание:</b> <i>особенности экспертизы различных групп продовольственных товаров;</i> требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп; описание и значение показателей характеристик продукции и товаров; факторы, обеспечивающие качество; порядок оценки качества товаров; органолептические и инструментальные методы оценки качества; градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения			
	1.	<b>Экспертиза качества алкогольных напитков. <i>Нормативные документы, регламентирующие качество алкогольных напитков,</i></b> кофе и кофейных напитков, чая и чайных напитков. <b>Классификация вкусовых товаров. Требования к качеству,</b> показатели качества вкусовых товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий. <b>Маркировка, упаковка, хранение вкусовых товаров.</b> Виды дефектов и причины их возникновения.	10	2

	<p><b>Практические занятия:</b> определять градации качества; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; <i>организовывать и проводить экспертизу качества товаров, анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, диагностировать дефекты товаров, определять причины возникновения дефектов; распознавать разные виды фальсификации товаров</i></p>	10	
17	Определение качества приправ и пряностей в соответствии с требованиями действующих стандартов		
18	Проведение экспертизы качества алкогольных, слабоалкогольных напитков и безалкогольных напитков, <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
19	Определение качества чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков в соответствии с требованиями действующих стандартов		
20	Проведение экспертизы качества чая и чайных напитков и <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
21	Проведение экспертизы качества кофе и кофейных напитков		
<p><b>Тема 1.6 Экспертиза и оценка качества молочных продуктов</b></p>	<p><b>Содержание:</b> <i>особенности экспертизы различных групп продовольственных товаров; требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп; описание и значение показателей характеристик продукции и товаров; факторы, обеспечивающие качество; порядок оценки качества товаров; органолептические и инструментальные методы оценки качества; градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения</i></p>	8	
1.	<p><b>Экспертиза качества молочных продуктов. Требования действующих стандартов и Технического регламента к качеству молочной продукции. Классификация молочных продуктов. Правила отбора проб и выборки из товарных партий. Дефекты молочных продуктов. Упаковка, маркировка, хранения молочных продуктов.</b></p>		2
	<p><b>Практические занятия:</b> определять градации качества; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; <i>организовывать и проводить экспертизу качества товаров, анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, диагностировать дефекты товаров, определять причины возникновения дефектов; распознавать разные виды фальсификации товаров</i></p>	16	
22	Определение качества молока и сливок и кисломолочных продуктов в соответствии с требованиями действующих стандартов		
23	Проведение экспертизы качества молока и сливок и кисломолочных товаров <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
24	Определение качества сыров в соответствии с требованиями действующих стандартов		
25	Проведение экспертизы качества сыров и <i>заполнение документов по экспертизе</i>		

	26	Определение качества масла коровьего и масла топленного в соответствии с требованиями действующих стандартов		
	27	Проведение экспертизы качества масла коровьего и топленного <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
	28	Проведение экспертизы мороженого и <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
	29	Проведение экспертизы качества молочных консервов сгущенных и <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
<b>Тема 1.7 Экспертиза и оценка качества яиц и яичных товаров</b>	<b>Содержание:</b> <i>особенности экспертизы различных групп продовольственных товаров;</i> требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп; описание и значение показателей характеристик продукции и товаров; факторы, обеспечивающие качество; порядок оценки качества товаров; органолептические и инструментальные методы оценки качества; градации качества; требования к таре и упаковке; <i>виды дефектов, причины их возникновения</i>		2	
	1.	<b>Экспертиза качества яиц и яичных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству яиц и яичных товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий. Виды дефектов и причины их возникновения.		2
	<b>Практическое занятие:</b> определять градации качества; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; <i>организовывать и проводить экспертизу качества товаров, анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, диагностировать дефекты товаров, определять причины возникновения дефектов; распознавать разные виды фальсификации товаров</i>		2	
	30	Проведение экспертизы качества яиц и яичных продуктов, <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
<b>Тема 1.8 Экспертиза и оценка качества мясных товаров</b>	<b>Содержание:</b> <i>особенности экспертизы различных групп продовольственных товаров;</i> требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп; описание и значение показателей характеристик продукции и товаров; факторы, обеспечивающие качество; порядок оценки качества товаров; органолептические и инструментальные методы оценки качества; градации качества; требования к таре и упаковке; <i>виды дефектов, причины их возникновения</i>		8	
	1.	<b>Экспертиза качества мяса убойных животных, мясных субпродуктов.</b> Требования действующих стандартов к качеству мяса убойных животных, мясных субпродуктов. <b>Классификация мяса и мясных продуктов.</b> Правила отбора проб и выборок из товарных партий. Виды дефектов и причины их возникновения. <b>Требования действующих стандартов к качеству мясных консервов</b>		2
	<b>Практическое задание:</b> определять градации качества; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; <i>организовывать и проводить экспертизу качества товаров,</i>		8	

	<i>анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, диагностировать дефекты товаров, определять причины возникновения дефектов; распознавать разные виды фальсификации товаров</i>			
31	Определение качества и категории и сортов различных видов мяса и видов птицы в соответствии с требованиями действующих стандартов			
32	Определение качества колбасных изделий и мясокопченостей, мясных консервов в соответствии с требованиями действующих стандартов			
33	Проведение экспертизы качества мясных субпродуктов и мяса птицы и <i>заполнение документов по экспертизе</i>			
34	Проведение экспертизы качества мясных консервов и <i>заполнение документов по экспертизе</i>			
<b>Тема 1.9 Экспертиза и оценка качества рыбных товаров</b>	<b>Содержание:</b> <i>особенности экспертизы различных групп продовольственных товаров; требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп; описание и значение показателей характеристик продукции и товаров; факторы, обеспечивающие качество; порядок оценки качества товаров; органолептические и инструментальные методы оценки качества; градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения</i>	8		
	1. <b>Экспертиза качества рыбной продукции. Требования действующих стандартов к качеству</b> свежей, мороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы. Классификация рыбной продукции. Правила отбора проб и выборок из товарных партий. <b>Требования действующих стандартов</b> к качеству рыбных консервов, пресервов, морепродуктов.		2	
	<b>Практические занятия:</b> определять градации качества; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; <i>организовывать и проводить экспертизу качества товаров, анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, диагностировать дефекты товаров, определять причины возникновения дефектов; распознавать разные виды фальсификации товаров</i>			
	35	Определение качества рыбы живой, охлажденной и мороженой в соответствии с требованиями действующих стандартов		
	36	Проведение экспертизы качества рыбы живой, охлажденной и мороженой <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
37	Определение качества рыбы солёной, копчёной и балычных изделий, рыбных консервов в соответствии с требованиями действующих стандартов	10		
38	Проведение экспертизы качества вяленой, сушеной, копченой рыбы и <i>заполнение документов по экспертизе</i>			
39	Проведение экспертизы качества рыбных консервов и пресервов и <i>заполнение документов по экспертизе</i>			

Тема 1.10 Экспертиза и оценка качества пищевых жиров	<b>Содержание:</b> <i>особенности экспертизы различных групп продовольственных товаров;</i> требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп; описание и значение показателей характеристик продукции и товаров; факторы, обеспечивающие качество; порядок оценки качества товаров; органолептические и инструментальные методы оценки качества; градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения		2	
	1.	<b>Экспертиза качества растительных масел, маргарина и маргариновой продукции, животных жиров. Требования действующих стандартов</b> и Технического регламента к качеству пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Правила отбора проб и выборки из товарных партий. Виды дефектов и причины их возникновения.		2
	<b>Практические занятия:</b> определять градации качества; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; <i>организовывать и проводить экспертизу качества товаров, анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами,</i> диагностировать дефекты товаров, определять причины возникновения дефектов; <i>распознавать разные виды фальсификации товаров</i>		2	
	40	Проведение экспертизы качества растительного масла и маргарина <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
Тема 1.11 Экспертиза и оценка качества пищевых концентратов и продуктов детского питания	<b>Содержание:</b> <i>особенности экспертизы различных групп продовольственных товаров;</i> требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп; описание и значение показателей характеристик продукции и товаров; факторы, обеспечивающие качество; порядок оценки качества товаров; органолептические и инструментальные методы оценки качества; градации качества; требования к таре и упаковке; виды дефектов, причины их возникновения		4	
	1.	<b>Экспертиза качества пищевых концентратов и продуктов детского питания. Требования действующих стандартов</b> к качеству пищевых концентратов и продуктов детского питания Правила отбора проб и выборки из товарных партий. Виды дефектов и причины их возникновения.		2
	<b>Практические занятия:</b> определять градации качества; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; <i>организовывать и проводить экспертизу качества товаров, анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами,</i> диагностировать дефекты товаров, определять причины возникновения дефектов; <i>распознавать разные виды фальсификации товаров</i>		2	
	41	Проведение экспертизы качества пищевых концентратов и продуктов детского питания <i>заполнение документов по экспертизе</i>		
Тема 1.12 Основы микробиологии, санитарии	<b>Содержание:</b> <i>основы микробиологии, санитарии и гигиены продовольственных товаров;</i>		8	
	1.	<b>Распространение микроорганизмов в природе.</b> Микрофлора почвы. Микрофлора воды.		2



<p><b>и гигиены продовольственных товаров</b></p>	<p>Микрофлора воздуха. Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Факторы физически, химические, биологические. <b>Источники инфицирования продовольственных товаров микроорганизмами.</b> Микрофлора тела человека. Микрофлора тары и упаковочных материалов. Микрофлора продовольственных товаров. Микрофлора зерновых продуктов. Микрофлора молока и молочных продуктов. Микрофлора мяса и мясных продуктов. Микрофлора рыбы и рыбных товаров. Психрофильные, патогенные микроорганизмы Микрофлора консервов, пресервов. Микрофлора яиц. Патогенные микроорганизмы. Микрофлора вкусовых товаров. Микрофлора свежих и переработанных плодов и овощей. Микроорганизмы порчи.</p> <p><b>Законодательство в области санитарного надзора. Санитарные требования к сотрудникам, оборудованию, инвентарю, посуде.</b> Требования к материалу, из которого изготавливают оборудование, инвентарь, посуду.</p> <p><b>Личная гигиена работников предприятий продовольственной торговли.</b> Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук, полости рта, санитарной одежде. Профилактические медицинские обследования. Правила прохождения медицинских осмотров сотрудниками предприятий торговли</p>		
	<p><b>Практические занятия:</b> определять градации качества; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; <i>организовывать и проводить экспертизу качества товаров, анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, диагностировать дефекты товаров, определять причины возникновения дефектов; распознавать разные виды фальсификации товаров</i></p> <p>42   Определение микробиологических показателей молока и молочных продуктов</p> <p>43   Определение свежести мяса и микробиологических показателей мясных товаров бактериологическим методом</p> <p>44   Определение микробиологических показателей яиц и яичных продуктов</p> <p>45   Определение микрофлоры зерномучных и вкусовых товаров.</p> <p>46   Определение микрофлоры мяса, мясных продуктов и молочных товаров</p> <p>47   Определение микрофлоры рыбы и рыбных товаров</p>	12	
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p><b>Подготовка докладов:</b>  «Товароведная экспертиза продовольственных товаров»  «Виды фальсификаций зернопродуктов и хлебобулочных изделий».  «Виды фальсификаций плодоовощной продукции»</p>		94	

*«Виды фальсификаций кондитерских товаров»*  
*«Виды фальсификаций вкусовых товаров»*  
*«Виды фальсификаций молочных товаров»*  
*«Виды фальсификаций мясных товаров»*  
*«Условия и сроки хранения охлажденной мороженой рыбы в учебном предприятии (базе практики)».*  
*«Виды фальсификаций яичных товаров»*  
*«Виды фальсификаций пищевых жиров»*  
*«Виды фальсификаций пищевых концентратов»*

**Составление конспектов:**

«Оценка качества вин».  
«Показатели качества кисломолочных продуктов» (за основу ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»)  
Анализ маркировки транспортной тары с яйцом куриным.

**Составление таблицы «Характеристика и особенности экспертиз продовольственных товаров»**

«Условия и сроки хранения зернопродуктов».  
«Условия и сроки хранения колбасных изделий».  
«Условия и сроки хранения безалкогольных напитков»  
Зарисовка товароведных клейм мяса различных видов убойного скота

**Решение ситуационных задач по теме:**

«Экспертиза и оценка качества круп».  
«Экспертиза и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий».  
«Экспертиза и оценка качества свежих плодов».  
«Экспертиза и оценка качества свежих овощей».  
«Экспертиза и оценка качества переработанных овощей, плодов и грибов».  
«Экспертиза и оценка качества сахаристых кондитерских изделий».  
«Экспертиза и оценка качества мучных кондитерских изделий».  
«Экспертиза и оценка качества молочных товаров»  
«Экспертиза и оценка качества вкусовых товаров»  
«Экспертиза и оценка качества рыбных товаров»

**Составление кроссворда по разделам:**

«Экспертиза и оценка качества вкусовых товаров».

<p>«Экспертиза и оценка качества молочных товаров».</p> <p>«Экспертиза и оценка качества мяса и мясопродуктов».</p> <p>«Экспертиза и оценка качества рыбы и рыбных товаров».</p> <p>«Экспертиза и оценка качества пищевых жиров»</p> <p>«Экспертиза и оценка качества пищевых концентратов»</p> <p><b>Подготовка презентации:</b></p> <p>«Экспертиза и оценка качества молочных товаров».</p> <p>«Экспертиза и оценка качества мясных товаров».</p> <p>«Экспертиза и оценка качества яичных товаров»</p> <p>«Классификация микроорганизмов»</p>								
<p><b>Раздел 2. Проведение экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров</b></p>		<p><b>278</b></p>						
<p><b>Тема 2.1 Основные понятия экспертизы</b></p>	<p><b>Содержание:</b> требования действующих стандартов к качеству непродовольственных товаров; правила отбора проб и выборок из товарных партий, органолептические и инструментальные методы оценки качества, градации качества; правила маркировки товаров, методики и средства испытания товаров; основные положения метрологического обеспечения испытаний продукции и товаров для целей подтверждения соответствия установленным требованиям; виды дефектов; <u>причины их возникновения</u></p> <table border="1" data-bbox="517 829 1921 1418"> <tr> <td data-bbox="517 829 607 1053">1.</td> <td data-bbox="607 829 1921 1053"> <p><b>Требования к качеству непродовольственных товаров.</b> Понятие термина «требования к качеству». <i>Законодательная и нормативно-правовая основа требований к качеству в РФ.</i> Характеристика требований, предъявляемых к качеству непродовольственных товаров. <b>Подтверждение соответствия</b> качества товаров. <b>Градации качества</b> товаров. <b>Потребительские свойства</b> непродовольственных товаров. <b>Методы оценки качества</b> непродовольственных товаров</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="517 1053 607 1273">48</td> <td data-bbox="607 1053 1921 1273"> <p><i>Определение показателей качества и безопасности непродовольственных товаров в соответствии с нормативными документами и с законодательными актами</i></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="517 1273 607 1418">49</td> <td data-bbox="607 1273 1921 1418"> <p>Анализ методов определения качества и безопасности непродовольственных товаров</p> </td> </tr> </table> <p><b>Практические занятия:</b> обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; выявлять и применять показатели идентификации отбирать пробы и выборки из товарных партий; <i>и работать с нормативными документами и законодательными актами</i></p>	1.	<p><b>Требования к качеству непродовольственных товаров.</b> Понятие термина «требования к качеству». <i>Законодательная и нормативно-правовая основа требований к качеству в РФ.</i> Характеристика требований, предъявляемых к качеству непродовольственных товаров. <b>Подтверждение соответствия</b> качества товаров. <b>Градации качества</b> товаров. <b>Потребительские свойства</b> непродовольственных товаров. <b>Методы оценки качества</b> непродовольственных товаров</p>	48	<p><i>Определение показателей качества и безопасности непродовольственных товаров в соответствии с нормативными документами и с законодательными актами</i></p>	49	<p>Анализ методов определения качества и безопасности непродовольственных товаров</p>	<p>12</p> <p>1</p> <p>4</p>
1.	<p><b>Требования к качеству непродовольственных товаров.</b> Понятие термина «требования к качеству». <i>Законодательная и нормативно-правовая основа требований к качеству в РФ.</i> Характеристика требований, предъявляемых к качеству непродовольственных товаров. <b>Подтверждение соответствия</b> качества товаров. <b>Градации качества</b> товаров. <b>Потребительские свойства</b> непродовольственных товаров. <b>Методы оценки качества</b> непродовольственных товаров</p>							
48	<p><i>Определение показателей качества и безопасности непродовольственных товаров в соответствии с нормативными документами и с законодательными актами</i></p>							
49	<p>Анализ методов определения качества и безопасности непродовольственных товаров</p>							

<p><b>Тема 2.2 Экспертиза и оценка качества товаров хозяйственного назначения</b></p>	<p><b>Содержание:</b> требования действующих стандартов к качеству непродовольственных товаров; правила отбора проб и выборок из товарных партий, органолептические и инструментальные методы оценки качества, градации качества; правила маркировки товаров, методики и средства испытания товаров; основные положения метрологического обеспечения испытаний продукции и товаров для целей подтверждения соответствия установленным требованиям; виды дефектов; причины их возникновения</p>	<p>28</p>	
	<p>1. <b>Экспертиза качества изделий из пластмасс.</b> Требования действующих стандартов к качеству изделий из пластмасс. Потребительские свойства товаров. Показатели качества, безопасности изделий из пластмасс. Правила отбора проб и выборок из товарных партий и методы испытаний. Виды дефектов изделий из пластмасс и причины их возникновения. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и эксплуатация изделий из пластмасс.</p> <p><b>Экспертиза качества товаров бытовой химии.</b> Требования действующих стандартов к качеству товаров бытовой химии. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий и методы испытаний.</p> <p><b>Виды дефектов товаров бытовой химии и причины их возникновения.</b> Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.</p> <p><b>Экспертиза качества лакокрасочных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству лакокрасочных товаров: лакам, краскам и олифам. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности. Правила отбора проб и выборок из товарных партий и методы испытаний. Виды дефектов лакокрасочных товаров и причины их возникновения. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация товаров.</p> <p><b>Экспертиза качества силикатных товаров (изделий из стекла и керамических товаров).</b> Требования действующих стандартов к качеству товаров. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий и методы испытаний.</p> <p><b>Виды дефектов изделий из стекла и керамических товаров и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация керамических товаров.</p> <p><b>Экспертиза качества металлохозяйственных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству товаров. Потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий и методы испытаний.</p>	<p>2</p>	

	<p><b>Виды дефектов металлохозяйственных товаров и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация товаров.</p> <p><b>Экспертиза качества мебельных товаров.</b> Требования к качеству материалов для производства мебели, распознавание основных пород древесины, пороки древесины. Требования действующих стандартов к качеству мебели. Правила отбора проб и выборки из товарных партий. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и показатели безопасности мебельных товаров. Методы испытания изделий.</p> <p><b>Виды дефектов мебели и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация мебели.</p> <p><b>Экспертиза качества строительных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству строительных товаров. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности строительных товаров, Правила отбора проб и выборки из товарных партий. методы испытаний.</p> <p><b>Виды дефектов строительных товаров и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация строительных материалов.</p> <p><b>Экспертиза качества электробытовых товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству: холодильников, стиральных машин, пылесосов, кондиционеров, нагревательных приборов, приборов облегчающих домашний труд. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности электробытовых товаров. Правила отбора проб и выборки из товарных партий, методы испытаний.</p> <p><b>Виды дефектов электробытовых товаров и причины их возникновения.</b> Эксплуатационные документы. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация электробытовых товаров. Меры безопасности при эксплуатации.</p>		
	<p><b>Практические занятия:</b> выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; отбирать пробы и выборки из товарных партий; анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; диагностировать дефекты товаров, определять причины возникновения дефектов; составлять аргументированные заключения, правильно заполнять документацию по результатам экспертизы. использовать результаты различных видов экспертиз в товароведной деятельности; выявлять фальсифицированные и контрафактные товары</p>	34	
50	Проведение экспертизы качества изделий из пластических масс в соответствии с нормативными документами.		
51	Проведение экспертизы качества мыла хозяйственного и мыла туалетного в соответствии с		2

		<i>нормативными документами. Изучение видов дефектов изделий</i>		
52		<i>Проведение экспертизы качества синтетических моющих средств в соответствии с нормативными документами. Изучение видов дефектов и фальсификации товаров</i>		
53		<i>Проведение экспертизы качества клеящих материалов в соответствии с нормативными документами. Изучение видов дефектов товаров.</i>		
54		<i>Проведение экспертизы и оценка потребительских свойств красок, лаков и олиф в соответствии с нормативными документами</i>		
55		<i>Определение дефектов. Проведение экспертизы и оценка качества потребительских свойств стеклянной посуды в соответствии с нормативными документами. Изучение видов дефектов</i>		
56		<i>Проведение оценки качества и безопасности керамических товаров в соответствии с нормативными документами. Определение дефектов керамической посуды в соответствии с нормативными документами.</i>		
57		<i>Проведение оценки потребительских свойств металлохозяйственных товаров. Определение дефектов</i>		
58		<i>Изучение требований к качеству материалов для производства мебели</i>		
59		<i>Проведение оценки потребительских свойств мебели, Изучение основных пороков древесины</i>		
60		<i>Проведение оценки качества и безопасности мебели в соответствии с нормативными документами. Определение дефектов мебели</i>		
61		<i>Проведение экспертизы качества строительных товаров в соответствии с нормативными документами</i>		
62		<i>Проведение экспертизы качества отделочных материалов в соответствии с нормативными документами</i>		
63		<i>Проведение экспертизы качества холодильников в соответствии с нормативными документами</i>		
64		<i>Проведение экспертизы качества стиральных машин в соответствии с нормативными документами и заполнение эксплуатационных документов</i>		
65		<i>Проведение экспертизы качества пылесосов и кондиционеров в соответствии с нормативными документами</i>		
66		<i>Проведение экспертизы качества нагревательных приборов в соответствии с нормативными документами</i>		

<p><b>Тема 2.3 Экспертиза и оценка качества товаров культурно- бытового назначения</b></p>	<p><b>Содержание:</b> требования действующих стандартов к качеству товаров хозяйственного назначения виды и методы товароведной экспертизы; правила отбора проб и выборок из товарных партий, органолептические и инструментальные методы оценки качества, градации качества; правила маркировки товаров; виды дефектов и причины их возникновения</p>	<p>24</p>	
	<p>1. <b>Экспертиза качества канцелярских и школьно-письменных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству канцелярских и школьно-письменных товаров. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний.  <b>Виды дефектов канцелярских и школьно-письменных товаров и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация товаров.  <b>Экспертиза качества музыкальных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству музыкальных инструментов. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний.  <b>Виды дефектов музыкальных товаров и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация.  <b>Экспертиза качества бытовых электронных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний.  <b>Виды дефектов электронных товаров и причины их возникновения.</b> Эксплуатационные документы. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация товаров.  <b>Экспертиза качества фототоваров.</b> Требования действующих стандартов к качеству. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний. Виды дефектов фототоваров и причины их возникновения. Эксплуатационные документы. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация товаров.  <b>Экспертиза качества игрушек.</b> Требования действующих стандартов к качеству. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний.  <b>Виды дефектов игрушек и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.  <b>Экспертиза качества спортивных, рыболовных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты.</b> Требования действующих стандартов к качеству.</p>		

	<p>Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний. Виды дефектов товаров и причины их возникновения. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация товаров.</p> <p><b>Экспертиза качества ювелирных товаров и часов.</b> Требования действующих стандартов к качеству. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний. Клеймение ювелирных товаров.</p> <p><b>Виды дефектов ювелирных товаров и часов и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация товаров.</p>		
	<p><b>Практические занятия:</b> выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; отбирать пробы и выборки из товарных партий; оценивать качество тары и упаковки; анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, составлять аргументированные заключения, правильно заполнять документацию по результатам экспертизы. использовать результаты различных видов экспертиз в товароведной деятельности; выявлять фальсифицированные и контрафактные товары</p>		
67	Проведение экспертизы качества канцелярских и школьно-письменных товаров <i>в соответствии с нормативными документами</i>	18	
68	Проведение экспертизы качества музыкальных товаров <i>в соответствии с нормативными документами</i>		
69	Проведение экспертизы качества аудиотехники <i>в соответствии с нормативными документами и заполнение эксплуатационных документов</i>		
70	Проведение экспертизы качества видеотехники и телевизоров <i>в соответствии с нормативными документами и заполнение эксплуатационных документов</i>		
71	Проведение экспертизы качества фотоаппаратов <i>в соответствии с нормативными документами</i>		
72	Проведение экспертизы качества игрушек <i>в соответствии с нормативными документами</i>		
73	Проведение экспертизы качества спортивных товаров, рыболовных и охотничьих товаров <i>в соответствии с нормативными документами</i>		
74	Проведение экспертизы качества ювелирных товаров <i>в соответствии с нормативными документами.</i> Проведение стоимостной экспертизы <i>в соответствии с нормативными документами</i>		



	75	Проведение экспертизы качества часов <i>в соответствии с нормативными документами</i>		
<b>Тема 2.4 Экспертиза и оценка качества текстильных и обувных товаров и галантерейных товаров</b>	<b>Содержание:</b> требования действующих стандартов к качеству товаров хозяйственного назначения виды и методы товароведной экспертизы; правила отбора проб и выборок из товарных партий, органолептические и инструментальные методы оценки качества, градации качества; правила маркировки товаров;; виды дефектов и причины их возникновения		28	
	1.	<p><b>Экспертиза качества текстильных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству пряжи и тканей. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний.</p> <p><b>Виды дефектов текстильных товаров и причины их возникновения.</b> Определение сортности. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.</p> <p><b>Экспертиза качества нетканых материалов и искусственного меха.</b> Требования действующих стандартов к качеству. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний. Виды дефектов нетканых материалов и искусственного меха и причины их возникновения. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.</p> <p><b>Экспертиза качества ковров и ковровых изделий.</b> Требования действующих стандартов к качеству изделий. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний.</p> <p><b>Виды дефектов и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.</p> <p><b>Экспертиза качества швейных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний.</p> <p><b>Виды дефектов швейных товаров и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.</p> <p><b>Экспертиза качества трикотажных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству верхних, бельевых, чулочно-носочных и перчаточных изделий. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний.</p> <p><b>Виды дефектов трикотажных товаров и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.</p> <p><b>Экспертиза качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству. Потребительские свойства товаров. Показатели</p>	2	

	<p>качества и безопасности товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний.</p> <p><b>Виды дефектов пушно-меховых и овчинно-шубных товаров и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.</p> <p><b>Экспертиза качества обувных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству натуральных и искусственных кож и изделий из них. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности обувных товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний.</p> <p><b>Виды дефектов обувных товаров и причины их возникновения.</b> Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.</p> <p><b>Экспертиза качества галантерейных товаров.</b> Требования действующих стандартов к качеству. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности галантерейных товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний. Виды дефектов галантерейных товаров и причины их возникновения. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.</p>		
	<p><b>Практические занятия:</b> определять градации качества; выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; отбирать пробы и выборки из товарных партий; <i>анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, составлять аргументированные заключения, правильно заполнять документацию по результатам экспертиз; определять причины возникновения дефектов; выявлять фальсифицированные и контрафактные товары</i></p> <p>76 Изучение строения и свойств текстильных волокон и тканей</p> <p>77 Проведение экспертизы качества натуральных тканей <i>в соответствии с нормативными документами</i></p> <p>78 Проведение экспертизы качества синтетических тканей <i>в соответствии с нормативными документами</i></p> <p>79 Изучение физико-химических свойств натуральных и искусственных кож</p> <p>80 Проведение экспертизы качества ковров и ковровых покрытий <i>в соответствии с нормативными документами.</i></p> <p>81 Определение видов дефектов швейных изделий и причины их возникновения</p> <p>82 Проведение оценки качества швейных изделий в соответствии с НД и оценка их потребительских свойств, Определение видов дефектов</p> <p>83 Проведение экспертизы качества чулочно-носочных и перчаточных изделий <i>в соответствии</i></p>	28	

		<i>с нормативными документами</i>		
	84	Определение видов пороков пушно-мехового полуфабриката и меховых изделий в соответствии с нормативными документами		
	85	Проведение экспертизы качества овчинно-шубных товаров в соответствии с нормативными документами		
	86	Изучение приемов осмотра обуви, видов и деталей кожаной обуви, методов крепления		
	87	Проведение экспертизы качества кожаной обуви в соответствии с нормативными документами		
	88	Проведение оценки качества резиновой обуви в соответствии с нормативными документами		
	89	Проведение оценки качества текстильных, пластмассовых, металлических галантерейных товаров в соответствии с нормативными документами		
<b>Тема 2.5 Экспертиза и оценка качества парфюмерно-косметических товаров</b>	<b>Содержание:</b> требования действующих стандартов к качеству товаров хозяйственного назначения		4	
	виды и методы товароведной экспертизы; правила отбора проб и выборок из товарных партий, органолептические и инструментальные методы оценки качества, градации качества; правила маркировки товаров; виды дефектов и причины их возникновения			
	1.	<b>Экспертиза качества парфюмерно - косметических товаров.</b> Требования стандартов и законодательных актов к качеству. Потребительские свойства товаров. Показатели качества и безопасности парфюмерно- косметических товаров. Правила отбора проб и выборок из товарных партий, методы испытаний. <b>Виды дефектов парфюмерно - косметических</b> и причины их возникновения. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.	8	
	<b>Практические занятия:</b> выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; отбирать пробы и выборки из товарных партий; определять причины возникновения дефектов; оценивать качество тары и упаковки; <i>анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами, составлять аргументированные заключения, правильно заполнять документацию по результатам экспертизы ;выявлять фальсифицированные и контрафактные товары</i>			
	90	Проведение оценки качества парфюмерных товаров в соответствии с нормативными документами		
91	Проведение оценки качества гигиенической косметики в соответствии с нормативными документами			
92	Проведение оценки качества средств ухода за волосами в соответствии с нормативными документами			

		<i>документами</i>		
	93	Проведение оценки качества декоративной косметики в соответствии с нормативными документам		
<b>Самостоятельная работа:</b>			<b>186</b>	
<b>Подготовка докладов:</b> «Технические регламенты (ТР ТС) на непродовольственные товары «Пластические массы, применяемые в производстве товаров хозяйственного назначения», «Требования к хранению бытовых химических товаров» «Фальсификация непродовольственных товаров (на примере одной из групп)». «Условия и сроки хранения бытовых электронных товаров» «Правила ухода за ювелирными товарами» «Оценка качества товаров из искусственного меха» «Оценка качества ковровых покрытий» «Стандартизация и сортировка пушно-мехового сырья и меховых товаров» «Стандартизация детских швейных товаров» «Алгоритм определения сортности швейных изделий»				
<b>Составление конспектов:</b> «Сертификация изделий из пластмасс» «Оценка качества чистящих средств» в соответствии с нормативными документами «Сертификация товаров бытовой химии» «Меры безопасности при эксплуатации электробытовых товаров» в соответствии с нормативными документами; «Требования к качеству, упаковке, маркировки товаров хозяйственного назначения» в соответствии с нормативными документами Зарисовка информационных знаков маркировки изделий из пластмассы «Показатели безопасности игрушек» «Определение показателей потребительских свойств тканей» Сертификация средств декоративной косметики»				
<b>Подготовка презентаций:</b> «Экспертиза качества лакокрасочных товаров (на примере одной из групп)»; «Экспертиза качества строительных товаров (на примере одной из групп)»; «Экспертиза качества бытовых электробытовых товаров (на примере одной из групп)» «Драгоценные и полудрагоценные камни в ювелирных изделиях»; Расшифровка клеймения и маркировки ювелирных изделиях. «Экспертиза качества обуви (на примере одной из групп)».				

<p><b>Составление таблиц:</b>  «Дефекты металлохозяйственных товаров»;  «Сравнение эксплуатационных характеристик пяти образцов фотоаппаратов»;  «Сравнение потребительских характеристик электронных часов»  «Дефекты швейных товаров»  «Артикуляция и нумерация резиновой обуви»  «Эксплуатационные знаки ухода за швейными товарами»  Зарисовка мест измерений верхних меховых изделий  «Физико-химические показатели качества парфюмерных жидкостей»</p>		
<p><b>Подготовка рефератов:</b>  «Антипригарные покрытия для металлической посуды»  «Сертификация древесно – мебельной продукции: правила и порядок проведения»  Изучение процедуры подтверждения соответствия бытовых изделий из стекла  «Показатели безопасности игрушек»  «Фальсификация ювелирных изделий»  «Пороки пушно-мехового полуфабриката и меховых изделий»  «Показатели безопасности текстильных товаров»  «Потребительские свойства обуви»</p>		
<p><b>Составление кроссворда по разделу:</b>  «Экспертиза и оценка качества товаров хозяйственного назначения»  «Экспертиза и оценка качества строительных материалов».  «Экспертиза и оценка качества клавишных и струнных музыкальных инструментов»  «Экспертиза и оценка качества швейных и трикотажных товаров».  «Экспертиза и оценка качества пушно-меховых товаров»  «Экспертиза и оценка качества галантерейных товаров».</p>		
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</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;  -отбирать пробы и выборки из товарных партий;  -проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);  -определять градации качества;  -оценивать качество тары и упаковки;</p>	<b>36</b>	

-диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; -определять причины возникновения дефектов.		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> -проведение ассортиментной идентификации товаров различных групп; -проведение квалиметрической идентификации товаров различных групп; -проведение информационной идентификации товаров различных групп; -оценивание качества товаров различных групп; -диагностирование дефектов товаров различных групп; -проведение экспертизы товаров однородных групп определенного класса; -документально оформление результаты экспертиз и испытаний товаров различных групп; -участие в мероприятиях по предотвращению реализации фальсифицированной и контрафактной продукции.	72	
<b>Всего</b>	<b>666</b>	

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

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

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете товароведения и экспертизы продовольственных товаров и товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, лабораториях экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров.

#### **Оборудование рабочих мест:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно - наглядных пособий по предмету;
- натуральные образцы различных групп товаров для проведения практических занятий.

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

- компьютеры, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

#### **Оборудование лаборатории:**

- комплект учебно - методической документации;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- образцы товаров;
- лабораторное оборудование и инвентарь для экспертизы различных групп товаров.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные законодательные и нормативные правовые акты**

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
4. Правила продажи отдельных видов товаров (ред. Пост. Правительства РФ от 20.10.1998 № 1222, от 06.02.2002 № 81, от 12.07.2003 № 421);
5. Технический регламент ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

6. Технический регламент ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
7. Технический регламент ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»
8. Технический регламент ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»
9. Технический регламент ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
10. Технический регламент ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности»
11. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
12. Технический регламент ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
13. Технический регламент ТР ТС 023/2011 «Т на соковую продукцию из фруктов и овощей»
14. Технический регламент ТР ТС 024/2011 «Т на масложировую продукцию»
15. Технический регламент ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
16. Технический регламент ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
17. Технический регламент ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
18. Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
19. Технический регламент ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

#### **Основные источники:**

1. Романов, А.С. и др. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. 2-е изд., испр. – Томск: Сибирское унив. изд-во, 2017 г.
2. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. Под ред. Позняковского В.М., 2-е издание. – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2019 г.
3. В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность – Томск: Сибирское унив. изд-во, 2018г.
4. Плотникова, Т.В., Позняковский, В.М. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. 4-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2018г.



5. Корнева Е.П. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность – Томск: Сибирское унив. изд-во, 2019г.
6. В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова Экспертиза напитков. Качество и безопасность – Томск: Сибирское унив. изд-во, 2017 г.
7. Дунченко Н.И. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность – Томск: Сибирское унив. изд-во, 2017 г.
8. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум, - Издательство: Дашков и К°, 2019 г.
9. Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - Издательство: Питер, 2017г.
10. Голубенко О.А., Коник Н.В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров. Учебное пособие. - Издательство: Альфа-М, 2017 г.
11. Голубенко О.А., Коник Н.В. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов. Учебное пособие. - Издательство: Альфа-М, 2018г.
12. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017
13. Ю.В. Данильчук Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие /. - М.: ИНФРА-М, 2017.
14. О.Д. Сидоренко Микробиология продуктов животноводства (практическое руководство): Учебное пособие/ - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018.
15. К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина Микробиология, санитария и гигиена: Учебник - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020.
16. И.Ю. Резниченко, В.М. Позняковский и др Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: Уч.-справ. пособие М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017.
17. Ю.И. Сидоренко Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие - М.: НИЦ Инфра-М, 2018.
18. Беседин А.Н., Каспарьянц С.А., Игнатенко В.Б. Товароведение и экспертиза меховых товаров: Учебник для вузов. – М.: Академия, 2018 г.
19. Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения. Учебник. - Дашков и К°, 2016 г.
20. Демакова Е. А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров. Учебное пособие. - КноРус, 2019 г.
21. Магомедов Ш. Ш. Товароведение и экспертиза обуви: Учебник для вузов Изд. 3-е. - Дашков и К, 2018 г.
22. Дзахмишева И. Ш., Балаева С. И., Блиева М. В. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие для вузов (под ред. Дзахмишевой И.Ш.). - Дашков и К, 2017 г.
23. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров. - Дашков и К°, 2019 г.

24.Славнова Т.П., Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров. - Дашков и К°, 2018 г.

**Дополнительные источники:**

1. Справочник по товароведению продовольственных товаров. Т.Г. Родина. М «Колос» 2019г.

2. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров. М: Экономика 2020г.

3. Криштафович, В.И., Колобов, С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) (2-е издание). – М.: Дашков и К, 2019 г

4. Другов Ю.С., Родин А.А.Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента. - Издательство: Бином. Лаборатория знаний, 2018г.

5. И. Э. Цапалова, В. И. Бакайтис, Н. П. Кутафьева, В. М. Позняковский Экспертиза грибов. Качество и безопасность – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2017 г.

6. Е. Б. Ивашевская, В. И. Лебедев, О. А. Рязанова, В. М. Позняковский Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2018 г.

7. В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. М. Попов Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2018г.

8. М. Н. Елисеев Экспертиза качества безалкогольных напитков. Методическое руководство МВШЭ.МР-018-2003- Издательство: Московская высшая школа экспертизы , 2020г.

9. П. Красовский Экспертиза качества пива. Методическое руководство МВШЭ.МР-017-2003- Издательство: Московская высшая школа экспертизы , 2018г.

10.Орленко Л. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров. Учебное пособие. Гриф УМО МО РФ. - Инфра-М, Форум, 2021 г.

11.Самарин В.И., Золотова С.В. Ювелирные товары. Товароведение и экспертиза. - Принтком, 2018 г.

**ГОСТЫ:**

- ГОСТ31452-2012 - Сметана. Технические условия
- ГОСТ 10382-85 Консервы молочные. Продукты кисломолочные сухие. Технические условия
- ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
- ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия

- ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия
- ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия
- ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия
- ГОСТ 31455-2012 Ряженка. Технические условия
- ГОСТ 31456-2013 Простокваша. Технические условия
- ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия
- ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия
- ГОСТ Р 53421-2009 Сыры рассольные. Технические условия
- ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия
- ГОСТ 32263-2013 Сыры мягкие. Технические условия
- ГОСТ 52296-2011 Колбасные изделия вареные. Технические условия
- ГОСТ 31785-2012 Колбасы полукопченые. Технические условия
- ГОСТ Р 55476-2013 Колбасы сырокопченые. Технические условия
- ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия
- ГОСТ 31711-2012 Пиво. Общие технические условия
- ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия
- ГОСТ 1938-90 Чай черный байховый фасованный. Технические условия
- ГОСТ 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия
- ГОСТ 32572-2013 Чай. Органолептический анализ
- ГОСТ 32170-2013 Чай. Правила приемки
- ГОСТ 32776-2014 Кофе растворимый. Общие технические условия
- ГОСТ 32775-2014 Кофе жареный. Общие технические условия
- ГОСТ 32366-2013. Рыба мороженая. Технические условия
- ГОСТ 7448-2006 Рыба соленая. Технические условия
- ГОСТ 28698-90 Рыба мелкая соленая. Технические условия
- ГОСТ 7447-2015 Рыба горячего копчения. Технические условия
- ГОСТ 11482-96 Рыба холодного копчения. Технические условия
- ГОСТ 14031-2014. Вафли. Общие технические условия
- ГОСТ 24901-2014. Печенье. Общие технические условия
- ГОСТ 27842-88. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
- ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия
- ГОСТ 26312.1-84 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ 1725-85 Томаты свежие. Технические условия
- ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
- ГОСТ 27853-88 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб
- ГОСТ 23392-78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести
- ГОСТ 12569-99 Сахар. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ 18848-73 Масла растительные. Показатели качества. Термины и определения
- ГОСТ Р 51293—99. Идентификация продукции. Общие положения.

- ГОСТ 26809.1-2015 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты.
- ГОСТ 26809.2-2015 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты. Взамен ГОСТ 26809-86
- ГОСТ 32856-2014 Укроп свежий. Технические условия
- ГОСТ 32877-2014 Чеснок молодой свежий с зеленью. Технические условия
- ГОСТ 32878-2014 Пастернак корневой свежий. Технические условия
- ГОСТ 13586.3-2015 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ 33394-2015 Пельмени замороженные. Технические условия
- ГОСТ 33499-2015 Груши свежие. Технические условия
- ГОСТ 33630-2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей
- ГОСТ ISO 2825-2015 Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа
- ГОСТ Р 56575-2015 Лапша домашняя. Технические условия
- ГОСТ 31729-2014 Напитки винные. Общие технические условия
- 
- ГОСТ Р ИСО 1833—99. Материалы текстильные. Методы количественного химического анализа двухкомпонентных смесей волокон.
- ГОСТ 16733—71. Ткани текстильные. Метод определения стойкости к истиранию на сгибах.
- ГОСТ 20566-75. Ткани и штучные изделия текстильные. Правила приемки и метод отбора проб.
- ГОСТ 16733-71. Ткани текстильные. Метод определения стойкости к истиранию на сгибах.
- ГОСТ 12867—77. Ткани плательные чистошерстяные и полушерстяные. Метод определения изменения линейных размеров после мокрого глаженья.
- ГОСТ 15902.2—2003. Полотна нетканые. Методы определения структурных характеристик.
- ГОСТ 18117—80. Ткани и штучные изделия чистошерстяные и полушерстяные. Метод определения сминаемости.
- ГОСТ 3816—81. Полотна текстильные. Методы определения гигроскопических и водоотталкивающих свойств.
- ГОСТ 18484—87. Ткани шелковые и полушелковые. Классификация норм несминаемости.
- ГОСТ 9289—78. Обувь. Правила приемки.
- ГОСТ 338—81. Кожа хромовая для верха обуви. Определение сортности.

- ГОСТ 27438—87. Обувь. Термины и определения пороков.
- ГОСТ 28371—89. Обувь. Определение сортности.
- ГОСТ 19878—74. Меха, меховые и овчинно-шубные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.
- ГОСТ 26822—86. Посуда и декоративные изделия из хрустальных стекол. Технические условия.
- ГОСТ 28390—89. Изделия фарфоровые. ТУ.
- ГОСТ 24770-81 Посуда фарфоровая и фаянсовая. Метод определения термостойкости
- ГОСТ 24303—80. Посуда хозяйственная чугунная эмалированная. Общие технические условия.
- ГОСТ 2140—81. Пороки древесины. Классификация, термины и определения, способы измерения.
- ГОСТ 16371—93. Мебель. Общие технические условия.
- ГОСТ 790—89. Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное. Правила приемки и методы испытаний.
- ГОСТ 29188.0—91. Изделия парфюмерно-косметические. Правила приемки, отбор проб, методы органолептических испытаний.
- ГОСТ Р 50962—96. Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия.
- ГОСТ 10280—83. Пылесосы электрические бытовые. Общие технические условия.
- ГОСТ 16317—87. Приборы холодильные электрические бытовые. Общие технические условия.
- ГОСТ 12566-88 Изделия швейные бытового назначения. Определение сортности
- ГОСТ 23948-80 Изделия швейные. Правила приемки
- ГОСТ 25644-96 Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования
- ГОСТ Р 51696-2000 Товары бытовой химии. Общие технические требования
- ГОСТ 18198-89 Телевизоры. Общие технические условия
- ГОСТ ISO 3972-2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности
- ГОСТ ISO 5496-2014 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов
- ГОСТ 7779-2015 Ткани и изделия штучные шелковые и полушелковые. Нормы устойчивости окраски и методы ее определения
- ГОСТ 9382-2014 Одежда чистошерстяные, шерстяные и полушерстяные. Общие технические условия
- ГОСТ 18197-2014 Пластмассы. Метод определения ползучести при растяжении

- ГОСТ 33378-2015 Головные уборы трикотажные. Общие технические условия
- ГОСТ 33088-2014 Стекло и изделия из него. Метод испытания на влагостойкость
- ГОСТ 33096-2014 Товары бытовой химии. Метод определения эффективности удаления ржавчины с твердой поверхности

### **Журналы**

«Современная торговля»,  
 «Торговое оборудование»,  
 «Товароведение продовольственных товаров»,  
 «Потребитель. Бытовая техника»,  
 «Потребитель. Косметика и парфюмерия»,  
 «Спрос»

### **Интернет-ресурсы**

www, gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;  
 www.gks.ru- сайт Госкомстата;  
 www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;  
 www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;  
 www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;  
 www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;  
 www. retailer, ru - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли;

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

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебным планом предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые и индивидуальные.

В процессе изучения ПМ. 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров преподаватели и мастера производственного обучения используют активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практические занятия по изучению ассортимента товаров проводят в форме экскурсий на торговые предприятия города.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины:

- ОП. 01. Основы коммерческой деятельности
- ОП.02. Теоретические основы товароведения

- ОП. 08. Метрология и стандартизация

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем двумя учебными печатными и/или электронными изданиями, учебниками электронной библиотеки по программе профессионального модуля не старше 5 лет с момента издания. Преподаватель для самостоятельной работы разрабатывает методические рекомендации и перечень тем.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная практика проводится на базе учебного заведения. Руководство подгруппами осуществляет мастер производственного обучения.

Производственная практика проводится на предприятиях работодателей. Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения, а также руководитель практики от предприятия.

Формой промежуточной аттестации является проведение экзамена квалификационного.

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

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** высшее профессиональное образования, соответствующего профилю модуля

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:** 3 разряд, с стажировкой в профильных организациях 1 раз в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

**Инженерно-педагогический состав:**

Опыт деятельности в организациях сферы торговли и стажировка в профильных организациях 1 раз в 3 года.

## 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	- определение принадлежности товара к определенной товарной группе, в соответствии с установленными требованиями к ней в нормативной и технической документации	Экспертная оценка на практических занятиях, защите работ по практике Квалификационный экзамен
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	- соответствие порядка проведения оценки качества товаров требованиям действующих стандартов для разных товаров( Технические условия, Методы испытаний)	Экспертная оценка на практических занятиях защите работ по практике Квалификационный экзамен
	- выполнение оценки качества товаров в соответствии с нормативными и законодательными документами	Экспертная оценка на практических занятиях защите работ по практике Квалификационный экзамен
	- выполнение отбора проб из товарных партий в соответствии с требования нормативной документации (ГОСТ)	Экспертная оценка на практических занятиях Квалификационный экзамен
	- обоснование использования органолептических и инструментальных методов оценки качества товаров с учетом требований ГОСТ, ТУ и ТР ТС	Экспертная оценка на практических занятиях Квалификационный экзамен
	- определение дефектов товаров и градации качества согласно нормативной документации (ГОСТ или ТУ)	Экспертная оценка на практических занятиях Квалификационный экзамен
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	- правильность организации рабочего места эксперта в соответствии с инструкцией по технике безопасности и охране труда, должностной инструкцией	Экспертная оценка на практических работах
	- выполнение отбора проб из партии товара, поступившего на реализацию в торговую сеть, в соответствии с требования нормативной документации ГОСТ,ТУ)	Экспертная оценка на практических работах, и при защите портфолио



- выполнение органолептических исследований качества в лаборатории под руководством эксперта более высокой квалификации: определение цвета, запаха, консистенции, вкуса и т.д.	Экспертная оценка на практических работах, требующих данные исследования
- выполнение простейших физико-химических исследований качества в лаборатории под руководством эксперта более высокой квалификации,	Экспертная оценка на практических работах, требующих данные исследования, при защите портфолио
- полнота выполнения заданий эксперта более высокой квалификации	Экспертная оценка на практических и лабораторных работах при защите портфолио

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к профессии (участие в профессиональных конкурсах, учебно-исследовательской работе).	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Экспертиза портфолио, участие в конкурсах профмастерства. Анкетирование, наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- правильность планирования собственной деятельности с ориентацией на результат – обоснование выбора и применения методов и способов решения по изучению конъюнктуры рынка, выявлению и формированию ассортимента товара	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Оценка выполнения курсовой работы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных	- демонстрация способности принимать решение в стандартных и	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения

ситуациях и нести за них ответственность	нестандартных профессиональных ситуациях и нести за них ответственность	профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике Оценка выполнения курсовой работы Экспертное наблюдение и оценка активности обучающегося при проведении учебно-воспитательных мероприятиях различной тематики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития - точность применения нормативных документов используемых в сфере торговли для решения профессиональных задач - широта использования различных источников информации, включая электронные	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике Оценка выполнения курсовой работы
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	- демонстрация способности использовать информационно-коммуникационные технологии при оформлении результатов самостоятельной работы и в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимся информационных технологий при проведении учебно-воспитательных мероприятиях различной тематики Исследовательский проект, самопрезентация, резюме.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с	- коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися,	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения

<p>коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>преподавателями и руководителями практикой</p>	<p>профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимся коммуникативных методов и приемов при подготовки и проведении учебно-воспитательных мероприятиях различной тематики</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>	<p>- ответственность за результат выполнения заданий - способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении заданий в малых группах, работ по учебной и производственной практике Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности обучающегося при подготовки и проведении учебно-воспитательных мероприятиях различной тематики Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащегося в учебной и общественной деятельности</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- планирование самостоятельного изучения нормативных документов в области торговли; - получение отзывов об участии в работе предметного кружка, секции; - создание индивидуального плана самообразования и самоконтроля его выполнения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования обучающимся методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике, подготовки и проведении учебно-воспитательных мероприятиях различной тематики</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности - использование элементов инновационных технологий при организации учебно-</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по</p>

	производственного процесса	учебной и производственной практике
--	----------------------------	--