

Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»



Е.Е. Бочкарева
08.2022 г.

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

для специальности СПО

**38.02.05. «Товароведение и экспертиза
качества потребительских товаров»**

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Уровень освоения: базовый

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. N 835.).

Разработчик: Плотникова Татьяна Александровна - преподаватель высшей квалификационной категории Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии педагогических работников профессиональных дисциплин ГАПОУ СО «КГТТ»

Председатель _____ Е.В. Чудинова

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР

_____ Н.А. Польдяева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР

_____ Т.А. Мадыгина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	5
3. Структура и содержание профессионального модуля	6
4. Условия реализации профессионального модуля	12
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Оценка качества товаров и основы экспертизы» *общих* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

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.

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.

Программа профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» является единой для всех форм получения образования: очной, заочной, очно-заочной (вечерней) и экстерната, а также для всех типов и видов образовательных учреждений, реализующих ОПОП СПО:

- на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев обучения
- на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

Программа профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» *может* быть использована также в дополнительном профессиональном образовании для профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки продавцов непродовольственных и продовольственных товаров: на базе основного общего или полного среднего образования и НПО, для предприятий оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- расшифровывать маркировку товара и входящие в её состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;

знать:

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

Личностные результаты:

Код Наименование личностного результата

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР13. 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

ЛР14. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, 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

ЛР21. Мотивация к самообразованию и развитию

ЛР22 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

ЛР23 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

ЛР24 Сохранение традиций и поддержание престижа своей образовательной организации

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 285 часов, в том числе:
 - обязательной учебной нагрузки обучающегося – 190 часов, включая:
 - ✓ теоретических занятий – 80 часов;
 - ✓ лабораторных и практических занятий - 110 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 95 часов;
- учебной практики - 54 часа;
- практики по профилю специальности - 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Оценка качества товаров и основы экспертизы», 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 товаро-ведной экспертизы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, прояв-лять 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 от-ветственность
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 ис-пользованием 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

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), часов
			Всего, часов	в т.ч. теоретические занятия, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
ПК 2.1. - 2.3. ОК 1-9	Раздел 1. Средства товарной информации	38	18	14	4	20		
ПК 2.1. - 2.3. ОК 1-9	Раздел 2. Оценка уровня качества товаров, тары и упаковочных материалов	149	98	46	52	51		
ПК 2.1. - 2.3. ОК 1-9	Раздел 3. Экспертиза потребительских товаров	98	74	20	54	24		
ПК 2.1. - 2.3. ОК 1-9	Учебная практика						54	
	Практика по профилю специальности							36
	Всего:	285	190	80	110	95		
	Экзамен квалификационный							

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	Формируемые ОК, ПК, ЛР
МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы					
Раздел 1. Средства товарной информации			38		
Тема 1.1. Информация о товаре	Содержание		14	2	ОК 1-5 ПК 2.1-2.3 ЛР4,10,13,22,23
	1	Виды и формы товарной информации	2		
	2	Средства товарной информации. Основные требования	2		
	3	Маркировка пищевой продукции	2		
	4	Маркировка непродовольственных товаров	2		
	5	Товарные знаки, символы. Торговая маркировка.	2		
	6	Правовое регулирование информации	2		
	7	Идентификация пищевых продуктов. Тестирование.	2		
	Практические занятия		4	2	
	1	Ознакомление с видами товарной информации (упражнение)	2		
2	Сравнительный анализ потребительской маркировки продуктов	2			
Самостоятельная работа Подбор примеров (образцов) товарной информации. Расшифровка маркировки на примере четырех образцов товаров. Подбор знаков и символов. Определение подлинности товаров по штрих-коду. Подготовка к тестированию.			20	3	
Раздел 2. Оценка уровня качества товаров, тары и упаковочных материалов			160		
Тема 2.1. Выборочный контроль качества продукции	Содержание		4	1	ОК 1-7,9 ПК 2.1,2.2,2.3 ЛР4,10,13,14,21,22,23
	1	Требования и основные понятия отбора и выборки	2		
	2	Правила отбора и расчет выборки	2		
	Практические занятия		2	2	
	1	Изучение нормативных документов по правилам отбора проб и выборок (упражнение)	2		
	2	Выборочный отбор проб, работа с документацией (отработка умений)	2		
	3	Решение задач. Тестирование.	2		

Самостоятельная работа <i>Составление схемы алгоритма отбора проб. Работа с дополнительными источниками информации по теме «Показатели качества». Ответить на вопросы для подготовки к тестированию.</i>			5	3	
Тема 2.2. Факторы качества продукции	Содержание		8	2	
	1	Физические свойства товаров	2		
	2	Пищевая ценность продовольственных товаров	2		
	3	Факторы формирующие, сохраняющие и стимулирующие качество	2		
	4	Оценка качества товаров и факторы её обеспечивающие	2		
	Практические занятия		4	2	
	1	Построение иерархической схемы определения качества продуктов (упражнения)	2		
	2	Определение теоретической и фактической калорийности товаров.	2		
Самостоятельная работа <i>Разработка глоссария терминов. Работа с дополнительными источниками информации по теме «Социально- психологические особенности организации управления качеством». Решение задач. Подготовка к контрольной работе по теме 2.2</i>			10	3	
Тема 2.3. Сенсорный и инструментальный методы оценки качества товаров	Содержание		16	1	
	1	Значение сенсорного метода контроля качества. Классификация рецепторов. Контрольная работа по теме 2.2.	2		
	2	Вкусовой метод: физиологические основы, вкусовые вещества	2		
	3	Обонятельный метод: психофизические свойства анализаторов. Классификация запахов.	2		
	4	Визуальный метод: физиологические основы, физические свойства цветов, классификация.	2		
	5	Осязательный метод: понятие, классификация консистенции, физические свойства.	2		
	6	Аудио метод: физиологические основы метода, использование на практике	2		
	7	Инструментальные методы оценки качества: значение для торговли, классификация.	2		
	8	Измерение качества для количественной оценки продовольственных и непродовольственных товаров	2		
	Практические занятия		14	2	
	1.	Определение условий проведения дегустации (органолептической	2		

		оценки)-упражнение.			
	2	Определение сенсорных способностей дегустаторов на чувствительность вкуса (упражнение) Контрольная работа по теме 2.3.	6		
	3	Определение сенсорных способностей дегустаторов на чувствительность обоняния. (упражнение)	6		
Самостоятельная работа <i>Подготовка доклада «Международная классификация методов сенсорного анализа согласно ИСО 6658». Разработка глоссария терминов и понятий. Подготовка сообщения «Психофизическая теория сенсорного анализа. Методы, преимущества, недостатки». Подготовка к контрольной работе.</i>			10	3	
Тема 2.4. Градации качества товаров	Содержание		4	1	
	1	Понятие градации, характеристика	2		
	2	Методы определения градации качества товаров	2		
Самостоятельная работа <i>Подготовка сообщений по темам: «Эволюция подходов к управлению качеством», «Сортамент и его виды». Разработка глоссария терминов и понятий.</i>			6	3	
Тема 2.5. Дефекты товаров	Содержание		4	1	
	1	Классификация дефектов, основные виды, причины возникновения	2		
	2	Методы статистической оценки дефектов продукции	2		
	Практические занятия		14	2	
	1	Оценка качества продовольственных товаров методом диагностики их дефектов (молоко коровье): определение пороков молока.	4		
	2	Оценка качества продовольственных товаров методом диагностики их дефектов: идентификация и определение натуральности молока;	4		
	3	Оценка качества продовольственных товаров методом диагностики их дефектов: определение степени чистоты молока, контроль пастеризации. Оформление результатов.	6		
Самостоятельная работа <i>Подготовка рефератов по индивидуальным темам «Виды дефектов и методы их выявления». Разработка глоссария терминов и понятий.</i>			10	3	
Тема 2.6. Тара и упаковочные материалы	Содержание		10	1	
	1	Значение тары и упаковки для торговли; основные функции	2		
	2	Характеристика групп требований к таре и упаковке (безопасности, маркетинга, торговли)	2		
	3	Классификация тары и упаковки. Характеристика традиционных	2		

		материалов				
	4	Характеристика полимерных материалов для тары и упаковки	2			
	5	Характеристика комбинированной упаковки	2			
	Практические занятия		14			
	1	Ознакомление с нормативной документацией на тару и упаковку. Контрольная работа по 2 разделу	2	2		
	2	Определение и оценка качества материала тары и упаковки по предложенным натуральным образцам для продовольственных товаров (отработка умений)	6			
	3	Определение и оценка качества материала тары и упаковки по предложенным натуральным образцам для непродовольственных товаров (отработка умений)	6			
Самостоятельная работа Подготовка сообщений по индивидуальным темам «Перспективы развития производства тары и упаковки» стеклянной; металлической; бумажной; полимерной и комбинированной. Анализ видов упаковки кондитерских изделий на примере торгового предприятия города (подготовить отчет). Разработка глоссария терминов и понятий.			10	3		
Раздел 3. Экспертиза потребительских товаров			98			
Тема 3.1. Теоретические основы экспертизы товаров	Содержание		4	1	ОК 1- 9 ПК 2.1,2.2,2.3 ЛР4,10,13,14,21 22,23	
	1	Понятие экспертизы, основные группы. Характеристика товароведной экспертизы, в том числе количественной.	2			
	2	Характеристика видов качественной товароведной экспертизы.	2			
Самостоятельная работа Подготовка сообщения по теме: «Характеристика основных составляющих товароведной экспертизы». Разработка глоссария терминов и понятий.			6	3		
Тема 3.2. Организация и процедура проведения товароведной экспертизы	Содержание		8	1		
	1	Основание, порядок назначения и процедура экспертизы	2			
	2	Структура и содержание экспертного заключения	2			
	3	Требования к выводам экспертного заключения	2			
	4	Оценка и анализ ошибок экспертных исследований	2			
	Практические занятия		18	2		
	1	Подготовительный этап проведения экспертизы. Работа с документами (упражнение).	6			
	2	Основной этап проведения экспертизы. Работа с документацией	6			

		(отработка умений).			
	3	Заключительный этап проведения экспертизы. Работа с документацией. (упражнение)Тест.	6		
Самостоятельная работа Изучить инструкцию о порядке проведения экспертизы товаров экспертными организациями системы Торгово-промышленной палаты РФ. Подготовиться к практическим занятиям. Разработать глоссарий терминов и понятий.			10	3	
Тема 3.3. Фальсификация потребительских товаров	Содержание		6	1	
	1	Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара	2		
	2	Общие положения об обмане, подделках и подлинности товаров	1		
	3	Виды и способы фальсификации, методы её обнаружения	2		
	4	Последствия фальсификации	1		
	Практические занятия		36	2	
	1	Идентификационная экспертиза косметических и бытовых гигиенических товаров	6		
	2	Экспертиза количественных характеристик товаров (упражнение)	6		
	3	Экспертиза подлинности товаров	6		
	4	Документальная экспертиза качества инструкций по приложению товара(упражнение)	6		
	5	Оценочная экспертиза товаров	6		
	6	Качественная экспертиза товаров по комплектности	6		
Самостоятельная работа Подготовить доклад по темам: «История фальсификации продовольственных товаров», «Внимание, подделка!»			8	3	
Дифференцированный зачёт			2		
Учебная практика			54		
Виды работ: Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Цели и задачи учебной практики. Основные требования к приобретаемому практическому опыту, умениям, знаниям. Идентификация товаров однородных групп определенного класса. Оформление документации. Выкладка и размещение товаров однородных групп определенного класса в торговых организациях (с учетом ассортиментной политики, покупательского спроса) и на складах Маркировка товаров. Ее расшифровка			6 6 6 6 6 6	2	ОК 1- 9 ПК 2.1,2.2,2.3 ЛР4,10,13,14,21 22,23

Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям	6		
Отбор проб и проведение выборок из товарных партий	6		
Экспертиза/оценка качества парфюмерно-косметических товаров	6		
Практика по профилю специальности	36		
<u>Виды работ:</u> Ознакомление с деятельностью торгового предприятия и отделов (секций) Изучение ассортиментной политики, стратегии торгового предприятия Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых в магазине Изучение потребительского спроса на однородные группы товаров определенного класса; Анализ состояния потребительского рынка конкретной группы товаров с целью выявления видов и способов фальсификации; Выполнение заданий по идентификации товаров на всех этапах товародвижения; градации; выявлению причин возникновения дефектов (по характеристикам основного и вспомогательного сырья, рецептуры и другие); Оценка качества реализуемых товаров Участие в экспертизе товаров. Составление отчета.	6 6 6 6 6 6	3	ОК 1- 9 ПК 2.1,2.2,2.3 ЛР4,10,13,14, 21,22,23,24
Экзамен квалификационный			
Всего	285		

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 учебных кабинетов:

- «Информационных технологий в профессиональной деятельности»,
- «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»,
- Лаборатория «Техническое оснащение торгового предприятия»,
- «Химия»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности»:

- компьютеры;
- сканер;
- принтер;
- модем;
- проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методических документов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»:

- образцы товаров;
- законодательная документация;
- бланки документов;
- учебно-методические материалы.

Оборудование лаборатории «Техническое оснащение торгового предприятия»:

- весоизмерительное оборудование,
- торговая мебель;
- натуральные образцы товаров, бутафория;
- нормативные и законодательные документы;
- учебно-методические материалы;
- лабораторный инвентарь.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Химия»:

- лабораторные инструменты, приспособления, инвентарь
- химические препараты, реактивы
- микроскопы

Реализация программы модуля предполагает обязательные практические работы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Яковенко Н.В. Товароведение непродовольственных товаров: рабочая тетрадь.- М.: Академия, 2015 (электронная библиотека)

Дополнительные источники, нормативная документация:

1. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров- учебник для студентов профессионального образования .- М: Дашкова и К, 2007г.

2. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров : уч. практическое пособие М.: Дашкова и К, 2012г
3. Герасимов Б.Н. Управление качеством: учебное пособие. - М.: Вузовский учебник; Инфра-М, 2012г
4. Дзахмишева И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: уч. пособие, М.: Дашкова и К, 2012г
5. Дзахмишева И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: уч. пособие М.: Дашкова и К, 2013г
6. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. - М.: ИД «Форум»; Инфра-М, 2013
7. Печенежский И.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров, 2006
8. Паршикова В.Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров- уч. пособие для студентов профессионального образования, М.: Академия, 2005г
9. Чапурина И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. - Дашкова и К, 2002
10. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: Инфра –М, 2008.
11. ГОСТ 16504-81. Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения. -М.: ИПК Издательство стандартов, 2009
12. ГОСТ Р 54004-2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.
13. ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
14. ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
10. ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию
11. ГОСТ Р 50396.0-95 Мясо птицы субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям.
12. ГОСТ 26668-85. Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
13. ГОСТ 51447-99 (ИСО 3100-1-91). Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.
14. ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приёмки и методы отбора проб.
15. ГОСТ 4288-76. Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приёмки и методы испытаний.
16. ГОСТ 31339 – 2006. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора.
17. ГОСТ 30004.2-93. Майонезы. Правила приёмки и методы испытаний.
18. ГОСТ 29188.0-91. Изделия парфюмерно-косметические. Правила приемки, отбора проб, методы органолептических испытаний.
19. ГОСТ 7983 – 99. Пасты зубные. Общие технические условия.

Интернет- источники:

<http://www.ozppou.ru>

<http://www.cnpe.spb.ru>

<http://www.konfor.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Теоретические основы товароведения», «Статистика», «Основы коммерческой деятельности», «Метрология и стандартизация», «Информационные технологии профессиональной деятельности». Опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	– идентифицировать различные группы, подгруппы и виды товаров; – устанавливать градации качества; – оценивать качество по органолептическим показателям.	Наблюдение за процессом определения количества, качества, комплектности. Практические задания. Тестирование.
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	– определять показатели качества товара; – применять правила и методы, способы определения качества товаров; – соблюдать правила ОТ и ТБ;	Наблюдение за организацией и проведением оценки качества товаров. Практические задания. Тестирование.
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	– подготавливать рабочее место эксперта; – подготавливать к работе весоизмерительное оборудование, инвентарь; – взвешивать товар на разных типах весов; – определять факторы, влияющие на формирование и сохранность качества товаров; – работать с документацией.	Решение ситуаций. Наблюдение за процессом проведения экспертизы. Практические задания. Тестирование.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к своей будущей специальности. – понимает сущность и социальную значимость своей специальности	Анкетирование и наблюдение. Практические задания
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– организация своей деятельности в соответствии с требованиями квалификационной характеристики по специальности	Практические задания. Наблюдение.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– готовность к аналитической деятельности; – способность к рефлексивному и критическому мышлению.	Решение производственной ситуации с обоснованием и аргументацией своих действий.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– способность и готовность к инновациям; – осуществление социально-профессионального саморазвития, поиска информации через литературу, ПК и СМИ.	Решение задач. Исследовательская работа.
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	– способность анализировать, обогащать свою информационную компетентность, используя информационно-коммуникационные технологии.	Самопрезентация/ метод проектов.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– способность к установлению контакта, его поддержке и выходу из него; – умение вести диалог; – нахождение путей решения конфликта.	Технология проблемного обучения, игровая. Наблюдение за процессом обслуживания покупателей.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.	– использование нормативно-правовой документации по специальности. – учёт норм и правил техники безопасности; – готовность к аналитической деятельности; – способность к рефлексивному и критическому	Наблюдение за процессом реализации товаров. Практические задания.

	мышлению;	
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– способность постоянно обогащать профессиональную компетентность и повышать квалификацию.	Наблюдение за процессом оценки, самооценки, видение путей самосовершенствования, стремление к повышению квалификации. Практические задания
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– мобилизация профессиональной деятельности при быстро меняющихся технологиях.	Наблюдение за процессом обслуживания покупателей. Выполнение практических заданий по учебной и производственной практике.

Элемент МДК	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Итоговый контроль	
	Форма контроля	Проверяемые З, У, ПО, ПК, ОК, ЛР	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК, ЛР
Раздел 1. Средства товарной информации		ОК 1-5ПК 2.1-2.3 ЛР4,10,13,22	Дифференцированный зачет Практика (УП, ПП)	ОК 1-5 ПК 2.1-2.3 ЛР4,10,13,22,23
Тема 1.1. Информация о товаре	Практическая работа Тестирование	ПО1 У1 3.1,2,5 ОК 1-5ПК 2.1-2.3 ЛР4,10,13,22	Экзамен квалификационный	
Раздел 2. Оценка уровня качества товаров, тары и упаковочных материалов		ОК 1-9 ПК2.1-2.3 ЛР4,10,13,14,21-23	Дифференцированный зачет Практика (УП, ПП) Экзамен квалификационный	ОК1,2, 3,4,5,7,9 ПК 2.1,2.2,2.3 ЛР4,10,13,14,21-24
Тема 2.1. Выборочный контроль качества продукции	Тестирование	У.1-3,5,7, 3.1-3.6, 3.8 ПО1-4 ОК1,2,4,3 ПК 2.1,2.2 ЛР4,13,22		
Тема 2.2. Факторы качества продукции	Контрольная работа Практическая работа 7	ПО 1 3.1-3.6, 3.8 У 8,9 ОК 2, 3,4,5,7 ПК2.1,2.2 ЛР4,10,13,14,22		
Тема 2.3. Сенсорный и инструментальный методы оценки качества товаров	Контрольная работа Доклад и сообщение. Практическая работа	ПО1-3 У.1-3,5, 3 3-9, ПК 2.1., 2.2. ОК 2-4,6,7. ЛР4,13,22,23		
Тема 2.4. Градации качества товаров	Сообщение	3.1-3.6, 3.8 ПК2.1. ОК2-4,6,7. ЛР10,13,14,21		
Тема 2.5. Дефекты товаров	Практические работы. Реферат	ПО1,3 3.1-3.6, 3.8 У 8,9 ПК 2.1,2.2 ОК 2, 3,4,5,7 ЛР10,13,14,21		
Тема 2.6. Тара и упаковочные материалы	Сообщение	ПО1, 33.1,3.2,3.4,3.8, 3,9 ОК 2, 3,4,5,7		

		ПК 2.1,2.2 ЛР10,13,14,21		
Раздел 3. Экспертиза потребительских товаров		ОК 1-9 ПК2.1-2.3 ЛР4,10,13,14,21-23	Дифференцированный зачет Практика (УП, ПП) Экзамен квалификационный	ОК1,2, 3,4,5,7,9 ПК 2.1,2.2,2.3 ЛР4,10,13,14,21-24
Тема 3.1. Теоретические основы экспертизы товаров	Сообщение Тестирование	3.1,2-6 ПК2.1. ОК2-7. ЛР10,13,14,21		
Тема 3.2. Организация и процедура проведения товароведной экспертизы	Тестирование Контрольная работа	У.1-4, 3.1,2-6 ОК 2, 3,4,5,7 ПК2.1,2.2 ЛР10,13,14,21		
Тема 3.3. Фальсификация потребительских товаров	Практические работы Доклад	У.1-3,5, 3 3-9, ПО 1-4 ЛР10,13,14,21-23 ПК2.1,2.2 ОК 2-9		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597676

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 03.03.2023 по 02.03.2024