

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Е. Е. Бочкарева

Приказ № 17-ОД от 19.05.2023 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: естественно-научный

Камышлов, 2023

Рабочая программа практики по профилю специальности 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 УТР  
 Н.А.Польдяева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР  
 Т.А. Мадыгина

СОГЛАСОВАНО:

Супервайзер ООО «Агроторг»  
сети магазинов «Пятерочка»  
 Е.В. Шушкова

## 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.

**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, 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                                                                      |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

|                                   |                                                                            |              |  | 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 |                                     |                |                                                    |
| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                             | Всего, часов |  |                                                                         |                                     |                                                          |                                     |                |                                                    |
| ПК 2.1.1. - 2.3. ОК 1-9           | Раздел 1.<br>Средства товарной информации                                  | 38           |  | 18                                                                      | 14                                  | 4                                                        |                                     | 20             |                                                    |
| ПК 2.1.1. - 2.3. ОК 1-9           | Раздел 2.<br>Оценка уровня качества товаров, тары и упаковочных материалов | 149          |  | 98                                                                      | 46                                  | 52                                                       |                                     | 51             |                                                    |
| ПК 2.1.1. - 2.3. ОК 1-9           | Раздел 3.<br>Экспертиза потребителей товаров                               | 98           |  | 74                                                                      | 20                                  | 54                                                       |                                     | 24             |                                                    |
| ПК 2.1.1. - 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         |  |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|----------------------------|--|
| МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы     |                                                                                                                                                                                                                                           |             |                  |                            |  |
| Раздел 1. Средства товарной информации                     |                                                                                                                                                                                                                                           | 38          |                  |                            |  |
| Тема 1.1.<br>Информация о товаре                           | Содержание                                                                                                                                                                                                                                | 14          | 2                | ОК 1-5<br>ПК 2.1-2.3       |  |
|                                                            | 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                |                            |  |
|                                                            | 2 Сравнительный анализ потребительской маркировки продуктов                                                                                                                                                                               | 2           |                  |                            |  |
|                                                            | Самостоятельная работа<br>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.<br>Выборочный контроль качества продукции        | Содержание                                                                                                                                                                                                                                | 4           | 1                | ОК 1-7,9<br>ПК 2.1,2.2,2.3 |  |
|                                                            | 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           |                  |                            |  |

|                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                         |    |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| <p><b>Самостоятельная работа</b><br/>Составление схемы алгоритма отбора проб. Работа с дополнительными источниками информации по теме «Показатели качества». Ответить на вопросы для подготовки к тестированию.</p> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                         | 5  | 3 |
|                                                                                                                                                                                                                     | 1                                                                                                                                                                                                                                                             | Физические свойства товаров                                                                             |    |   |
|                                                                                                                                                                                                                     | 2                                                                                                                                                                                                                                                             | Пищевая ценность продовольственных товаров                                                              | 2  | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                     | 3                                                                                                                                                                                                                                                             | Факторы формирующие, сохраняющие и стимулирующие качество                                               | 2  |   |
|                                                                                                                                                                                                                     | 4                                                                                                                                                                                                                                                             | Оценка качества товаров и факторы её обеспечивающие                                                     | 2  |   |
|                                                                                                                                                                                                                     | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                         | 4  |   |
|                                                                                                                                                                                                                     | 1                                                                                                                                                                                                                                                             | Построение иерархической схемы определения качества продуктов (упражнения)                              | 2  | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                     | 2                                                                                                                                                                                                                                                             | Определение теоретической и фактической калорийности товаров.                                           | 2  |   |
|                                                                                                                                                                                                                     | <b>Самостоятельная работа</b><br>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 |                                                                                                         | 10 | 3 |
|                                                                                                                                                                                                                     | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                         | 16 |   |
| <p><b>Тема 2.2.<br/>Факторы качества продукции</b></p>                                                                                                                                                              | 1                                                                                                                                                                                                                                                             | Значение сенсорного метода контроля качества. Классификация рецепторов. Контрольная работа по теме 2.2. | 2  | 1 |
|                                                                                                                                                                                                                     | 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  |   |
|                                                                                                                                                                                                                     | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                         | 14 | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                     | 1                                                                                                                                                                                                                                                             | Определение условий проведения дегустации (органолептической)                                           | 2  |   |
| <p><b>Тема 2.3.<br/>Сенсорный и инструментальный методы оценки качества товаров</b></p>                                                                                                                             | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                         | 16 |   |
|                                                                                                                                                                                                                     | 1                                                                                                                                                                                                                                                             | Значение сенсорного метода контроля качества. Классификация рецепторов. Контрольная работа по теме 2.2. | 2  | 1 |
|                                                                                                                                                                                                                     | 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  |   |
|                                                                                                                                                                                                                     | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                         | 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  |   |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |    |   |
| <i>Подготовка доклада «Международная классификация методов сенсорного анализа согласно ИСО 6658». Разработка глоссария терминов и понятий. Подготовка сообщения «Психологическая теория сенсорного анализа. Методы, преимущества, недостатки». Подготовка к контрольной работе.</i> |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |    |   |
| <b>Тема 2.4.<br/>Градации качества товаров</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Содержание</b>                                                                                                                   |                                                                                                                                                               | 4  |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1                                                                                                                                   | Понятие градации, характеристика                                                                                                                              | 2  | 1 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2                                                                                                                                   | Методы определения градации качества товаров                                                                                                                  | 2  |   |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |    |   |
| <i>Подготовка сообщений по темам: «Эволюция подходов к управлению качеством», «Сортамент и его виды». Разработка глоссария терминов и понятий.</i>                                                                                                                                  |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |    |   |
| <b>Тема 2.5.<br/>Дефекты товаров</b>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Содержание</b>                                                                                                                   |                                                                                                                                                               | 4  |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1                                                                                                                                   | Классификация дефектов, основные виды, причины возникновения                                                                                                  | 2  | 1 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2                                                                                                                                   | Методы статистической оценки дефектов продукции                                                                                                               | 2  |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Практические занятия</b>                                                                                                         |                                                                                                                                                               | 14 |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 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  | 2 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3                                                                                                                                   | Оценка качества продовольственных товаров методом диагностики их дефектов: определение степени чистоты молока, контроль пастеризации. Оформление результатов. | 6  |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                       |                                                                                                                                                               | 10 | 3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <i>Подготовка рефератов по индивидуальным темам «Виды дефектов и методы их выявления». Разработка глоссария терминов и понятий.</i> |                                                                                                                                                               | 10 |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Содержание</b>                                                                                                                   |                                                                                                                                                               | 10 |   |
| <b>Тема 2.6.<br/>Тара и упаковочные материалы</b>                                                                                                                                                                                                                                   | 1                                                                                                                                   | Значение тары и упаковки для торговли; основные функции                                                                                                       | 2  | 1 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2                                                                                                                                   | Характеристика групп требований к таре и упаковке (безопасности, маркетинга, торговли)                                                                        | 2  |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3                                                                                                                                   | Классификация тары и упаковки. Характеристика традиционных                                                                                                    | 2  |   |



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

|                                                                                                                                                                                                           |            |   |  |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|--|--------------------------|
| 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 Экспертиза/оценка качества парфюмерно-косметических товаров                                                                                            | 6          |   |  |                          |
| <b>Практика по профилю специальности</b>                                                                                                                                                                  | <b>36</b>  |   |  |                          |
| <u>Виды работ:</u>                                                                                                                                                                                        |            |   |  | ОК 1-9<br>ПК 2.1,2.2,2.3 |
| Ознакомление с деятельностью торгового предприятия и отделов (секций)                                                                                                                                     |            |   |  |                          |
| Изучение ассортиментной политики, стратегии торгового предприятия                                                                                                                                         |            |   |  |                          |
| Изучение обеспечения качества и безопасности товаров, реализуемых в магазине                                                                                                                              | 6          |   |  |                          |
| Изучение потребительского спроса на однородные группы товаров определенного класса;                                                                                                                       | 6          |   |  |                          |
| Анализ состояния потребительского рынка конкретной группы товаров с целью выявления видов и способов фальсификации;                                                                                       | 6          | 3 |  |                          |
| Выполнение заданий по идентификации товаров на всех этапах товародвижения; градаций; выявлению причин возникновения дефектов (по характеристикам основного и вспомогательного сырья, рецептуры и другие); | 6          |   |  |                          |
| Оценка качества реализуемых товаров                                                                                                                                                                       | 6          |   |  |                          |
| Участие в экспертизе товаров. Составление отчета.                                                                                                                                                         | 6          |   |  |                          |
| <b>Экзамен квалификационный</b>                                                                                                                                                                           |            |   |  |                          |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                              | <b>285</b> |   |  |                          |

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, 2019 (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 птичьих. 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.                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>– идентифицировать различные группы, подгруппы и виды товаров;</li><li>– устанавливать градации качества;</li><li>– оценивать качество по органолептическим показателям.</li></ul>                                                                                                                           | Наблюдение за процессом определения количества, качества, комплектности. Практические задания. Тестирование. |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>– определять показатели качества товара;</li><li>– применять правила и методы, способы определения качества товаров;</li><li>– соблюдать правила ОТ и ТБ;</li></ul>                                                                                                                                          | Наблюдение за организацией и проведением оценки качества товаров. Практические задания. Тестирование.        |
| ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы. | <ul style="list-style-type: none"><li>– подготавливать рабочее место эксперта;</li><li>– подготавливать к работе весоизмерительное оборудование, инвентарь;</li><li>– взвешивать товар на разных типах весов;</li><li>– определять факторы, влияющие на формирование и сохранность качества товаров;</li><li>– работать с документацией.</li></ul> | 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.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>                                                                                                        | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация интереса к своей будущей специальности.</li> <li>– понимает сущность и социальную значимость своей специальности</li> </ul>                                                                                                  | Анкетирование и наблюдение.<br>Практические задания                                            |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация своей деятельности в соответствии с требованиями квалификационной характеристики по специальности</li> </ul>                                                                                                                  | Практические задания.<br>Наблюдение.                                                           |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовность к аналитической деятельности;</li> <li>– способность к рефлексивному и критическому мышлению.</li> </ul>                                                                                                                       | 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. | <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность и готовность к инновациям;</li> <li>– осуществление социально-профессионального саморазвития, поиска информации через литературу, ПК и СМИ.</li> </ul>                                                                        | Решение задач.<br>Исследовательская работа.                                                    |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность анализировать, обогащать свою информационную компетентность, используя информационно-коммуникационные технологии.</li> </ul>                                                                                                  | Самопрезентация/<br>метод проектов.                                                            |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность к установлению контакта, его поддержке и выходу из него;</li> <li>– умение вести диалог;</li> <li>– нахождение путей решения конфликта.</li> </ul>                                                                            | Технология проблемного обучения, игровая.<br>Наблюдение за процессом обслуживания покупателей. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– использование нормативно-правовой документации по специальности.</li> <li>– учёт норм и правил техники безопасности;</li> <li>– готовность к аналитической деятельности;</li> <li>– способность к рефлексивному и критическому</li> </ul> | Наблюдение за процессом реализации товаров.<br>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<br>З, У, ПО, ПК, ОК                          | Форма контроля                                                                                                                             | Проверяемые<br>ПК, ОК,             |
| Раздел 1. Средства товарной информации                                                                                                                     | Средства информации |                                                                                            | ОК 1-5ПК 2.1-2.3                                         | Дифференцированный зачет<br>Практика (УП, ПП)                                                                                              | ОК 1-5 ПК 2.1-2.3                  |
| Тема 1.1. Информация о товаре                                                                                                                              |                     | Практическая работа<br>Тестирование                                                        | ПО1 У1 3.1,2,5<br>ОК 1-5ПК 2.1-2.3                       | Экзамен квалификационный                                                                                                                   |                                    |
| Раздел 2. Оценка уровня качества товаров, тары и упаковочных материалов                                                                                    |                     |                                                                                            | ОК 1-9<br>ПК2.1-2.3                                      | Дифференцированный зачет<br>Практика (УП, ПП)<br>Экзамен квалификационный                                                                  | ОК1,2, 3,4,5,7,9<br>ПК 2.1,2.2,2.3 |
| Тема 2.1. Выборочный контроль качества продукции                                                                                                           |                     | Тестирование                                                                               | У.1-3,5,7, 3.1-3.6, 3.8 ПО1-4<br>ОК1,2,4,3<br>ПК 2.1,2.2 |                                                                                                                                            |                                    |
| Тема 2.2. Факторы качества продукции                                                                                                                       |                     | Контрольная работа<br>Практическая работа 7                                                | ПО 1 3.1-3.6, 3.8<br>У 8,9 ОК 2, 3,4,5,7 ПК2.1,2.2       |                                                                                                                                            |                                    |
| Тема 2.3. Сенсорный и инструментальный методы оценки качества товаров                                                                                      |                     | Контрольная работа<br>Доклад и сообщение. Практическая работа                              | ПО1-3 У.1-3,5, 3.3-9,<br>ПК 2.1., 2.2. ОК 2-4,6,7.       |                                                                                                                                            |                                    |
| Тема 2.4. Градации качества товаров                                                                                                                        |                     | Сообщение                                                                                  | 3.1-3.6, 3.8<br>ПК2.1.<br>ОК2-4,6,7.                     |                                                                                                                                            |                                    |
| Тема 2.5. Дефекты товаров                                                                                                                                  |                     | Практические работы.<br>Реферат                                                            | ПО1,3 3.1-3.6, 3.8<br>У 8,9 ПК 2.1,2.2<br>ОК 2, 3,4,5,7  |                                                                                                                                            |                                    |
| Тема 2.6. Тара и упаковочные материалы                                                                                                                     |                     | Сообщение                                                                                  | ПО1,<br>3.1,3.2,3.4,3.8, 3,9 ОК 2, 3,4,5,7<br>ПК 2.1,2.2 |                                                                                                                                            |                                    |

|                                                                             |                                    |  |                                              |                                                                           |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|                                                                             |                                    |  |                                              |                                                                           |                                    |
| <b>Раздел 3. Экспертиза потребительских товаров</b>                         |                                    |  | ОК 1-9 ПК2.1-2.3                             | Дифференцированный зачет<br>Практика (УП, ПП)<br>Экзамен квалификационный | ОК1,2, 3,4,5,7,9<br>ПК 2.1,2.2,2.3 |
| <b>Тема 3.1. Теоретические основы экспертизы товаров</b>                    | Сообщение<br>Тестирование          |  | 3.1,2-6 ПК2.1.<br>ОК2-7.                     |                                                                           |                                    |
| <b>Тема 3.2. Организация и процедура проведения товароведной экспертизы</b> | Тестирование<br>Контрольная работа |  | У.1-4, 3.1,2-6<br>ОК 2, 3,4,5,7<br>ПК2.1,2.2 |                                                                           |                                    |
| <b>Тема 3.3. Фальсификация потребительских товаров</b>                      | Практические работы<br>Доклад      |  | У.1-3,5, 3 3-9,<br>ПО 1-4                    |                                                                           |                                    |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597676

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 03.03.2023 по 02.03.2024