

**Министерство образования и науки  
Волгоградской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ  
МЕТРО КЭШ ЭНД КЕРРИ**

**РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА ПО РАБОТЕ С  
ПЕРСОНАЛОМ**

\_\_\_\_\_  
ТУЛУПОВА О.А.

**УТВЕРЖДАЮ  
ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»**

\_\_\_\_\_  
ЧАЙКОВСКИЙ В.А.

« 28 » 09 2014г.

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

2014 г.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося					
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1-3	Раздел 1. Идентификация и оценка соответствия товаров	88	40	20	-	48	-	-	-	
ПК 1-2	Раздел 2. Оценка качества продовольственных товаров	252	154	72	10	62	10	36	-	
ПК 1-2	Раздел 3. Оценка качества непродовольственных товаров	271	168	72	10	67	10	36	-	
ПК 1-3	Раздел 4. Товарная экспертиза	85	54	24	-	31	-	-	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36								36
	Всего:	732	416	188	20	188	20	72	36	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Раздел ПМ 1. Идентификация и оценка соответствия товаров.		88	
МДК 1. Оценка качества товаров и основы экспертизы		732	
Идентификационная деятельность и ее объекты Тема 1.1.	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	2
	<b>1.</b> Идентификация: понятие и общая характеристика. Показатели идентификации: органолептический, физико-химический, их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора достоверности показателей.		
	<b>2.</b> <b>Фальсификация товаров.</b> Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная и информационная, в зависимости от места фальсификации: технологическая, предреализационная. Средства для разных видов фальсификации, особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей поддельяемых товаров.		
	<b>3.</b> <b>Маркировка товаров.</b> Виды, формы и средства информации о товарах. Место и роль маркировки в идентификации товаров. Правила маркировки товаров.		
	<b>4.</b> <b>Способы, средства фальсификации и методы обнаружения.</b>		
			3

	Идентифицирующие признаки товаров однородных групп, подгрупп, видов и отдельных наименований продовольственных и/или непродовольственных товаров. Способы, средства фальсификации и методы их обнаружения на примере товаров однородных подгрупп, видов и наименований.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>14</b>
	<b>1.</b> Распознавание фальсифицированных товаров на примере групп непродовольственных товаров	
	<b>2.</b> Распознавание фальсифицированных товаров на примере групп продовольственных товаров	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>
	<b>1.</b> Оценка качества упаковки и определение соответствия информации о товарах требованиям стандартов.	
	<b>2.</b> Анализ показателей качества товаров для идентификации по степени их пригодности.	
	<b>3.</b> Идентификация товаров однородных групп органолептическим методом.	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение требований к качеству товаров однородных групп различных классов. Подготовить реферат по теме «Фальсификация продовольственных товаров» (на примере конкретной группы товаров).	<b>48</b>	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Расшифровать маркировку товаров однородной группы и выявить несоответствия требованиям стандартов. Подготовить отчет о выявленных несоответствиях маркировки товаров. Составить схему классификации методов идентификации в рабочей тетради.		

Раздел ПМ 2. Оценка качества продовольственных товаров	252		
	732		
	6		3
Тема 2.1. Этапы оценки качества товаров	Содержание		
	1.	Правила отбора проб и порядок определения номенклатуры показателей качества. Характеристика основных операций по оценке качества: отбор проб, определение номенклатуры показателей качества; сопоставление базовых и действительных показателей.	
	2.	Градаций качества товаров однородных групп. Стандартные и нестандартные товары, брак, отходы. Товары пригодные, непригодные и условно пригодные к использованию.	3
	Практические занятия		
	1.	Решение ситуационных задач по отбору проб и выборке товаров однородных групп.	
Тема 2.2. Качество продовольственных товаров однородных групп	2.	Анализ номенклатуры показателей качества товаров однородных групп	
	Содержание		
	1.	Оценка качества зерномучных товаров. Общие и специфичные показатели разных подгрупп зерномучных товаров. Различия принципов деления на товарные сорта. Несоответствия и дефекты зерномучных товаров. Использование или уничтожение дефектной продукции.	3
	2.	Оценка качества плодоовощных товаров. Товарное качество: понятие, номенклатура показателей, характеризующих товарное качество плодов и овощей. Определяющие и специфичные показатели, их связь с назначением, сохраняемостью и безопасностью. Градации качества: стандартная, нестандартная и	3

	отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта: принципы и признаки деления. Помологические группы сортов. Дефекты: общие и специфичные.		
3.	<b>Оценка качества вкусовых товаров.</b> Общие и специфичные показатели разных подгрупп вкусовых товаров: показатели, дефекты. Розлив, упаковка, маркировка алкогольных напитков.	3	
4.	<b>Оценка качества кондитерских товаров.</b> Оценка качества: показатели, дефекты, виды и причины их возникновения. Упаковка, маркировка, транспортировка. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери	3	
5.	<b>Требования к качеству молочных товаров и пищевых жиров, яиц пищевых.</b> Оценка качества: номенклатура общих и специфичных показателей, их взаимосвязь с потребительскими свойствами, в том числе функционального назначения, сохранности и безопасности. Градации качества и товарные сорта. Упаковка, маркировка, транспортировка.	3	
6.	<b>Оценка качества мясных товаров.</b> Оценка качества: общие и специфичные показатели для всех и отдельных подгрупп, видов мясных товаров, взаимосвязь с потребительскими свойствами (функционального назначения, сохранности, безопасности.	3	
7.	<b>Требования к качеству рыбных товаров.</b> Требования действующих стандартов и технических регламентов к качеству свежей рыбы и продуктов ее переработки, нерыбным водным товарам. Градации качества. Несоответствия и дефекты рыбных товаров.	3	
8.	<b>Требования к качеству продуктов детского питания.</b> Требования действующих стандартов и технических регламентов к качеству зерновых, молочных, мучных, плодовоовощных, мясных, рыбных продуктов детского питания. Несоответствия и дефекты.	3	
<b>Лабораторные работы</b>		50	
1.	Отбор проб и оценка качества образцов круп по		

	органолептическим показателям	
2.	Отбор проб и оценка качества образцов муки по органолептическим показателям	
3.	Отбор проб и оценка качества образцов хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.	
4	Оценка товарного качества свежих плодов и овощей и определений градаций качества по стандартам	
5.	Оценка качества переработанных плодов и овощей по стандартам	
6.	Идентификация алкогольных напитков по маркировке.	
7.	Оценка качества пива по органолептическим и физико-химическим показателям.	
8.	Оценка качества чая по органолептическим и физико-химическим показателям.	
9.	Оценка качества кофе по органолептическим и физико-химическим показателям.	
10.	Отбор проб и оценка качества кондитерских изделий (карамель, конфеты, шоколад) по органолептическим и физико-химическим показателям.	
11.	Оценка качества молока по органолептическим и физико-химическим показателям.	
12.	Оценка качества кисломолочных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям.	
13.	Оценка качества яиц пищевых. Определение вида и категории яиц овоскопированием.	
14.	Оценка качества свежего мяса. Определение вида, степени свежести и категории свежего мяса.	
15.	Оценка качества колбасных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	
16.	Оценка качества мясных консервов по органолептическим и физико-химическим показателям.	
17.	Оценка качества свежей, охлажденной и мороженой рыбы по органолептическим показателям.	
18.	Оценка качества рыбных консервов по маркировке, органолептическим и физико-химическим показателям.	
19.	Оценка качества продуктов детского питания по	

	<p>органолептическим признакам.</p> <p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Охарактеризовать дефекты зерномучных товаров (в виде таблицы).</p> <p>Подготовить презентацию по теме «Дефекты плодовоовощных товаров»</p> <p>Ознакомиться с показателями безопасности алкогольных и слабоалкогольных напитков.</p> <p>Сравнительная характеристика показателей качества молочных товаров (в виде таблицы).</p> <p>Определение принципов деления сыров сычужных по сортам.</p> <p>Работа над курсовым проектом.</p>	<p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Описать в тетради принципы деления муки по сортам, видам, типам.</p> <p>Анализ причин возникновения дефектов товаров конкретной группы.</p> <p>Составить схему оценки качества свежего мяса товаров.</p> <p>Описать в тетради особенности оценки качества рыбных и мясных консервов</p>	<p><b>Примерная тематика курсовых работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ текущего и разработка оптимального ассортимента товаров для конкретной группы потребителей.</li> <li>2. Анализ ассортиментной политики организаций торговли.</li> <li>3. Динамика и направление обновления ассортимента товаров за период (последние 3 года).</li> <li>4. Современное состояние потребительского рынка и перспективные направления развития ассортимента однородной группы товаров.</li> <li>5. Анализ ассортимента и потребительских свойств товаров, реализуемых торговыми предприятиями</li> <li>6. Сравнительная характеристика разных видов упаковки и маркировки товаров однородной группы.</li> <li>7. Обновление видов и средств и фальсификации конкретных видов товаров.</li> <li>8. Определение идентифицирующих признаков однородной группы (подгруппы) товаров.</li> <li>9. Сравнительная товароведная характеристика товаров однородной группы, реализуемых в конкретной торговой организации.</li> </ol> <p><b>10.</b> Новое в ассортименте и оценке качества товаров однородной группы.</p>	<p>62</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	--



<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>		<b>10</b>	
<b>Учебная практика</b>			
<b>Виды работ</b>		<b>36</b>	
<p>Расшифровать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки</p> <p>Проверить товара по идентифицирующим признакам.</p> <p>Проводить ассортиментную идентификацию с применением правил маркировки.</p> <p>Распознавать фальсифицированные товары по органолептическим признакам.</p> <p>Установление соответствия тары и упаковки товаров требованиям стандартов.</p> <p>Отработка алгоритма работы с нормативно-техническими документами при оценке качества продовольственных товаров.</p> <p>Проведение отбора проб, выборки товаров в соответствии с действующими стандартами.</p> <p>Отработка алгоритма оценки качества товаров однородных групп.</p> <p>Отработка алгоритма дегустации вкусовых товаров.</p>			
<b>Раздел ПМ 3. Оценка качества непродовольственных товаров</b>		<b>271</b>	
<b>МДК 1. Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>		<b>732</b>	
<b>Тема 3.1. Качество хозяйственных и культурно-бытовых товаров</b>		<b>50</b>	
	<b>Содержание</b>		
	<b>1.</b>	<b>Оценка качества товаров из пластмасс.</b> Потребительские свойства и показатели качества и безопасности товаров из пластмасс. Дефекты изделий из пластмасс.	3
	<b>2.</b>	<b>Оценка качества товаров бытовой химии.</b> Общие и специфические показатели товаров бытовой химии, показатели безопасности. Маркировка и упаковка товаров бытовой химии.	3
	<b>3.</b>	<b>Оценка качества силикатных товаров.</b> Требования к качеству стеклянных и керамических товаров и изделий. Показатели безопасности. Дефекты керамических и стеклянных товаров. Упаковка, маркировка, транспортировка.	3
	<b>4.</b>	<b>Оценка качества металлохозяйственных товаров.</b> Требования к качеству металлической посуды и	3

	металлоинструментов. Показатели качества и потребительские свойства.		
5.	<b>Оценка качества мебельных товаров.</b> Требования к качеству и потребительские свойства мебели. Оценка качества мебели по стандарту. Показатели безопасности. Дефекты мебели. Упаковка, маркировка, транспортировка	3	
6.	<b>Оценка качества электробытовых товаров.</b> Показатели безопасности и оценка качества бельюобрабатывающих машин, приборов холодильных электрических бытовых, приборов микроклимата, приборов для уборки помещений.	3	
7.	<b>Требования к качеству музыкальных товаров.</b> Оценка качества музыкальных товаров: требования стандартов, дефекты. Эксплуатационные документы.	3	
8.	<b>Требования к качеству парфюмерно-косметических товаров.</b> Оценка качества парфюмерно-косметических товаров: требования стандартов. Показатели безопасности, дефекты.	3	
9.	<b>Игрушки.</b> Функциональные, гигиенические и эстетические требования к качеству игрушек. Показатели безопасности. Дефекты игрушек. Упаковка, маркировка, транспортировка	3	
<b>Лабораторные работы</b>		32	
1.	Идентификация и оценка качества изделий из пластмасс.		
2.	Оценка качества стеклянных и керамических товаров по стандартам. Установление дефектов и несоответствий.		
3.	Оценка качества и определение несоответствия и дефектов металлической посуды.		
4.	Оценка качества мебельных товаров.		
5.	Особенности оценки качества электробытовых товаров		
6.	Оценка качества музыкальных товаров по органолептическим показателям и звучанию.		

Тема 3.2. Качество текстильных и обувных товаров	7.	Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям.	8	
	8.	Оценка качества игрушек по органолептическим показателям.		
	Практические занятия			
	1.	Особенности маркировки товаров бытовой химии		
	2.	Идентификация парфюмерно-косметических товаров по маркировке.		
	3.	Анализ показателей качества игрушек, регламентируемых стандартами.		
	4.	Особенности маркировки электробытовых товаров.		
	Содержание			
	1.	Требования к качеству текстильных волокон. Показатели качества текстильных волокон, оценка качества по стандарту.	36	3
	2.	Оценка качества тканей. Показатели качества и основные свойства тканей хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых. Оценка качества тканей из различных волокон. Дефекты тканей. Маркировка и признаки идентификации текстильных товаров.		3
3.	Требования к качеству швейных товаров. Оценка качества швейных товаров. Дефекты. Показатели качества швейных товаров.	3		
4.	Требования к качеству трикотажных изделий. Оценка качества трикотажных полотен. Дефекты. Требования действующих стандартов к трикотажным изделиям.	3		
5.	Требования к качеству обуви. Оценка качества кожаной обуви. Дефекты кожаной обуви. Показатели качества обуви и методы их определения.	3		
6.	Требования к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Дефекты меха. Показатели качества меха.	3		

<b>Лабораторные работы</b>		<b>22</b>
<b>1.</b>	Определение качества, выявление дефектов внешнего вида предложенных образцов тканей.	
<b>2.</b>	Оценка качества швейных изделий.	
<b>3.</b>	Оценка качества трикотажных изделий.	
<b>4.</b>	Оценка качества обуви различных групп по стандартам.	
<b>5.</b>	Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.	
<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>
<b>1.</b>	Решение ситуационных задач по определению сорта текстильных товаров.	
<b>2.</b>	Ознакомление с требованиями действующих нормативно-технических документов на различных швейные изделия.	
<b>3.</b>	Решение ситуационных задач по определению сорта трикотажных изделий.	
<b>4.</b>	Решение ситуаций по определению сортности обуви.	
<b>5.</b>	Решение ситуаций по определению сортности пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b>		<b>67</b>
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Характеристика дефектов изделий из пластмасс (в виде таблицы).</p> <p>Подготовить презентацию по теме «Дефекты силикатных изделий»</p> <p>Ознакомиться с показателями безопасности электробытовых товаров различных торговых марок.</p> <p>Проведение анализа функциональных и эстетических свойств игрушек, реализуемых в организациях торговли.</p> <p>Ознакомление с эксплуатационными документами музыкальных товаров.</p> <p>Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон (в виде таблицы).</p> <p>Определение принципов деления обуви по сортам.</p>		

Работа над курсовым проектом.		
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Анализ причин возникновения дефектов товаров конкретной группы. Составление схемы оценки качества обуви, швейных, трикотажных товаров. Описать в тетради особенности оценки качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.		
<b>Примерная тематика курсовых работ</b> 1. Анализ текущего и разработка оптимального ассортимента товаров для конкретной группы потребителей. 2. Анализ ассортиментной политики организаций торговли. 3. Динамика и направление обновления ассортимента товаров за период (последние 3 года). 4. Современное состояние потребительского рынка и перспективные направления развития ассортимента однородной группы товаров. 5. Анализ ассортимента и потребительских свойств товаров, реализуемых торговыми предприятиями 6. Сравнительная характеристика разных видов упаковки и маркировки товаров однородной группы. 7. Установление видов и средств и фальсификации конкретных видов товаров. 8. Определение идентифицирующих признаков однородной группы (подгруппы) товаров. 9. Сравнительная товароведная характеристика товаров однородной группы, реализуемых в конкретной торговой организации. Новое в ассортименте и оценке качества товаров однородной группы.		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>		<b>10</b>
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>
<b>Виды работ</b> Отработка алгоритма работы с нормативно-техническими документами при оценке качества товаров. Проведение отбора проб, выборки товаров в соответствии с действующими стандартами. Отработка алгоритма оценки качества товаров однородных групп.		
<b>Раздел ПМ 4. Товарная экспертиза</b>		<b>85</b>
<b>МДК 1. Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>		<b>732</b>
<b>Методологические основы</b>	<b>Тема 4.1.</b>	
	<b>Содержание</b>	
	<b>1. Структурные элементы экспертизы.</b>	<b>30</b>
		<b>3</b>

<b>экспертизы</b>		Классификация экспертизы, отличия от других видов деятельности, объекты и субъекты товарной экспертизы.	
	<b>2.</b>	<b>Средства товарной экспертизы.</b> Классификация и характеристика средств товарной экспертизы.	3
	<b>3.</b>	<b>Методы товарной экспертизы.</b> Классификация и характеристика методов товарной экспертизы: измерительные, регистрационный, органолептические, экспертные.	3
	<b>4.</b>	<b>Товароведная экспертиза.</b> Характеристика видов товарной экспертизы: количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная.	3
	<b>5.</b>	<b>Санитарно-гигиеническая экспертиза</b> Характеристика видов санитарно-гигиенической экспертизы: гигиеническая, фитосанитарная, технологическая и медицинская.	3
	<b>6.</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза.</b> Объекты, основания для проведения, нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы.	3
	<b>7.</b>	<b>Экологическая экспертиза.</b> Источники экологических загрязнений, порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров	3
	<b>8.</b>	<b>Организация проведения товарной экспертизы.</b> Этапы товарной экспертизы, документальной оформлению результатов экспертизы.	3
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>20</b>
	<b>1.</b>	Деловая игра «Товарная экспертиза».	
	<b>2.</b>	Экспертиза качества мяса и мясных продуктов.	
	<b>3.</b>	Экспертиза качества молока и молочных продуктов.	
	<b>4.</b>	Экспертиза качества рыбы и рыбных товаров.	
	<b>5.</b>	Экспертиза и оценка качества безалкогольных напитков	
	<b>6.</b>	Экспертиза и оценка качества парфюмерно-косметических товаров.	
	<b>7.</b>	Экспертиза и оценка качества электробытовых товаров.	

	<b>8.</b>	Экспертиза и оценка качества тканей.	
	<b>9.</b>	Экспертиза и оценка качества швейных изделий.	
	<b>10.</b>	Экспертиза и оценка качества обуви.	
	<b>Практические занятия</b>		
<b>1.</b> Документальная экспертиза товаров однородных групп.			<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.  Составление схемы классификации средств товарной экспертизы.  Сравнительная характеристика методов товарной экспертизы (в виде таблицы).  Характеристика видов товарной экспертизы.  Составление схемы проведения товарной экспертизы.  Работа над курсовым проектом.			<b>31</b>
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b>  Анализ состояния потребительского рынка конкретной группы товаров с целью выявления видов и способов фальсификации.  Определение методики проведения исследований по органолептическим и физико-химическим показателям качества конкретной товарной группы.  Отработка алгоритма проведения товарной экспертизы  Участие в документальной экспертизе товаров однородной группы.  Отработка алгоритма документального оформления результатов экспертизы.  Определение классификационной принадлежности товаров с применением средств информации в организации торговли.  Проведение ассортиментной, количественной и качественной идентификации товаров, поставляемых в конкретную организацию торговли.  Установление признаков фальсификации товаров однородных групп, поставляемых в конкретную организацию торговли.  Отработка алгоритма отбора проб, выборки потребительских товаров однородных групп в соответствии с нормативными документами в конкретной организации торговли.  Установление градаций качества потребительских товаров однородных групп, реализуемых в конкретной организации торговли.			<b>72</b>

<p>Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке потребительских товаров однородных групп;</p> <p>Участие в оценке качества потребительских товаров однородных групп.</p> <p>Установление соответствия товаров однородных групп требованиям стандартов и технических регламентов.</p> <p>Отработка алгоритма проведения экспертизы качества потребительских товаров однородных групп.</p> <p>Участие в оформлении результатов экспертизы.</p>		
<b>Всего</b>	<b>732</b>	



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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

коммерческой деятельности;  
мастерских: учебный магазин, учебный склад;  
лабораторий: товароведения и экспертизы продовольственных товаров, товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, логистики, технического оснащения торговых организаций.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

мультимедийное оборудование;  
персональные компьютеры.

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование (проектор, экран, компьютер);  
персональные компьютеры для каждого обучающегося.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

витрины, прилавки, стеллажи торговые и складские, оборудование весоизмерительное, кассовое, POS-системы, аксессуары для магазинов (вешала, размерники, манекены).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

сушильные шкафы, твердомер, оптические приборы (рефрактометр) лабораторные микроскопы, весы лабораторные, гири, разновесы, меры длины, лабораторная посуда (мерная посуда, колбы стаканы, поглотители, холодильники, пробирки, кюветы, сита лабораторные), приборы (нитрат-тестер, овоскоп, лактометр, ареометр, спиртомер, прибор Журавлева), рабочие столы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, весоизмерительное и кассовое оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Технические условия и регламенты по однородным группам продовольственных и непродовольственных товаров.
2. Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. Технология розничной торговли.[Текст]:учебное пособие/под ред. Л.А.Брагина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128 с.

3. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / О.А.Голубенко. - М.: Альфа-М ИНФРА-М, 2007.- 336с.
4. Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Текст]: учебное пособие / М.И. Дмитриченко.- Спб.: Питер, 2008. – 458 с.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов.[Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.- М.: Академия, 2006. – 265 с.
6. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. [Текст]: учебное пособие / Н.С. Козюлина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006. – 368 с.
7. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / под ред. Е.А. Кондрашовой. – М.: Альфа-М, 2007. -416 с.
8. Муравина И.В. Основы товароведения.[Текст]: учебник / И.В.Муравина. М.: Академия, 2008. - 224 с.
9. Неверова А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. [Текст]: учебное пособие /под общ. ред.А.Н.Неверовой. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 464 с.
10. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. [Текст]: учебное пособие /под общ. ред.А.М.Новиковой. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 480 с.
11. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий. [Текст]: учебно-практическое пособие /под общ. ред.Т.Р.Парфентьевой. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 208 с.
12. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)
13. [www.ozpp.ru](http://www.ozpp.ru)

Дополнительные источники:

1. Бремнер Г. Аллон. Безопасность и качество рыбо- и морепродуктов. [Текст] : учебное пособие /Бремнер Г. Аллон. – Спб.: Профессия, 2009. – 137 с.
2. Бузукова Е.А.. Закупки и поставщики. [Текст]:учебное пособие / Е.А.Бузукова. – Спб.: Питер, 2009. – 308 с.
3. Джексон Р.С. Дегустация вин. Руководство профессионального дегустатора. [Текст] : учебное пособие / Р.С.Джексон. – Спб.: Профессия, 2006. – 228 с.
4. Романова Е.В. Правила торговли и защита прав продавца. [Текст]: учебное пособие /Е.В.Романова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2008. – 352 с.
5. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности. [Текст]:учебное пособие / Л.А. Сарафанова. – Спб.: Профессия, 2010. – 221 с.

6. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 93 с.

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

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин и модулей: ОП Теоретические основы товароведения, ОП Метрология и стандартизация, ОП Основы коммерческой деятельности, ОП Бухгалтерский учет, ОП Статистика, ОП Документационное обеспечение профессиональной деятельности; профессиональных модулей «Выполнение работ по профессии «Кладовщик», и «Управление ассортиментом товаров».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, в компьютерном классе, учебных лабораториях, мастерской, где обучающиеся осваивают профессиональные навыки.

Учебная практика может проводиться как в учебной мастерской колледжа, так и в условиях действующих торговых организаций. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – 70%.

Теоретическую часть занятий планируется проводить в компьютерном классе, учебных кабинетах, лабораториях (в зоне инструктажа), мастерской, оснащенных мультимедийным оборудованием.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, мастерской. Занятия по эксплуатации торгово-технологического оборудования планируется проводить мастерской с практическим показом использования оборудования. Лабораторные работы и практические занятия по ознакомлению с потребительскими свойствами товаров планируется проводить в мастерских и лабораториях в зоне инструктажа. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях торговли, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках ПМ Управление ассортиментом товаров является освоение МДК Основы управления ассортиментом товаров.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться торгово-технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	Точность определения соответствия наименования товара классификационной группировке Правильность и точность расшифровывания маркировки товаров и входящие в нее информационные знаки. Демонстрация основных методов идентификации товаров	Выполнение практической работы  Выполнение практической работы  Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной

		практике
ПК 2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	Соответствие порядка проведения оценки качества товаров требованиям действующих стандартов Правильность выбора методов оценки качества товаров  Правильность выявления дефектов товаров и точность определения градации качества	Практическая работа  Выполнение и защита лабораторных работ Курсовая работа
ПК 3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	Точность выполнения задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы Правильность диагностирования дефектов в процессе выполнения заданий эксперта более высокой квалификации Правильность оформления результатов экспертизы в процессе выполнения заданий эксперта более высокой квалификации	Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике Выполнение лабораторных работ  Выполнение практической работы

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Точность и своевременность выполнения заданий для самостоятельной работы, домашних заданий, заданий при аудиторной форме	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при

	<p>обучения.</p> <p>Демонстрация понимания значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований к качеству товаров в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.</p>	<p>выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий учебной, производственной практики.</p> <p>Составляет план лабораторной работы, последовательно выполняет действия на практике.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p>
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Производит самооценку в процессе мониторинга.</p> <p>Соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте.</p> <p>Указывает причины возникновения рабочих ситуаций и предлагает способы их решения.</p> <p>Оценивает ситуации и принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику).</p> <p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p>
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Подготавливает доклады, рефераты по новым видам товаров, оборудования, технологиям производства и т.д.).</p>	<p>Выполнение и защита курсовых работ, рефератов.</p>

Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Подготавливает и представляет компьютерные презентации. Осуществляет обучение с использованием ПК. Осуществляет сбор информации с помощью Интернет.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. Текущая оценка выполнения заданий.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. Активно работает в группе. Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе. Демонстрирует действия по приемке товаров с учетом требований инструкций. Выполняет работу на практике и на лабораторных работах с любыми коллегами. Соблюдение принципов профессиональной этики.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Взаимодействовать с участниками производственного процесса при прохождении производственной практики.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	Организация самостоятельных занятий в процессе обучения профессии	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной

осознанно планировать повышение квалификации.		деятельности
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике