**Департамент образования Ярославской области**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области

УГЛИЧСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02 "ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ"**

**специальности 38.02.05 " Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров"**

2016г.

|  |  |
| --- | --- |
| ОДОБРЕН  Цикловой комиссией слец.38.02.05  Протокол № \_\_1\_ от \_09\_\_\_.2016 г. | УТВЕРЖДЕН  Приказом директора УМТТ  № \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_.\_\_\_.201\_ г. |

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности **38.02.05 " Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров"**

Разработчик:

Неберт Елена Владимировна, преподаватель ГПОУ ЯО Угличского механико- технологического колледжа

Рецензент: Кузьмина Людмила Николаевна, директор магазина "Северянка"

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  3 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 5 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 6 |
| **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 20 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 23 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02**

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля– является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Проведение экспертизы и оценки качества товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК.2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;

- оценки качества товаров;

- диагностирования дефектов;

- участия в экспертизе товаров;

**уметь:**

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;

- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;

- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;

- отбирать пробы и выборки из товарных партий;

- проводить оценку качества различными методами (органолептически и измерительно);

- 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 измерительные методы оценки качества;

- градации качества;

- требования к таре и упаковке;

- виды дефектов, причины их возникновения.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 305 часов, из них:

максимальная учебная нагрузка МДК 02.01 – 233 час;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 155 (85/70) час;

из них:

лабораторно-практических-60час

выполнение курсовой работы - 20 часов;

учебной практики-36час;

производственной практики – 36 час.

самостоятельной работы обучающегося –78 час.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности товаровед-эксперт, 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 качеств товаров. |
| ПК 2.3. | Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной 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), за результат выполнения заданий. |
| 0К 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| 0К 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  | **МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы** | **233** | **155** | **60** | **20** | **78** | **-** | **-** | **-** |
| **ПК 2.1-2.2** | **Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.** | **159** | **101** | 50 | - | **58** |  | **-** | **-** |
| **ПК 2.3** | **Раздел 2. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.** | **74** | **34** | 10 | 20 | **20** |  |  |  |
| **ПК 2.1-2.3** | **Учебная практика** | **36** |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 2.1-2.3** | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов | **36** |  | | | | | | - |
|  | **Всего:** | **305** | **155** | 60 | **20** | **78** |  | **36** | **36** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ):**

**Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | | 2 | | | 3 | 4 |
| **Раздел 1** Организация и проведение оценки качества. Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы | | | | | **159** |  |
| **Тема 1.1**  Основные понятия и структура экспертной деятельности. | | **Содержание** | | | **8** |  |
| 1 | | Основные понятия: экспертиза, эксперт, экспертная оценка, экспертные исследования, товарная экспертиза, товарная политика.  Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы.  Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности. | 2 | 1 |
| 2 | | Классификация экспертиз на группы: товарная, технологическая,, судебная, медицинская, аудиторская, экологическая, сертификационная. . | 2 |
| 3 | | Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение. | 2 |  |
| 4 | | **Самостоятельная работа**  Оформить сообщение : «Экологическая экспертиза товаров» | 2 | 3 |
| **Тема 1.2**  Объекты и субъекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации. | | **Содержание** | | | **10** |  |
| 1 | | Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении экспертизы. Особенности товара, как объекта товарной экспертизы. | 2 | 2 |
|  | | **Практическое занятие № 1** | 2 |  |
| 2 | | Оформление документов на проведение экспертизы продовольственных товаров (по заданию преподавателя) |  | 3 |
|  | | **Самостоятельная работа** |  |  |
| 3 | | Оформить презентацию: «Классификация потребительских товаров» Субъекты экспертизы: их классификация. Требования, предъявляемые к экспертам. Прав и обязанности экспертов. Основания для отвода экспертов. Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров | 2 | 3 |
| 4 | | Сообщение: Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров., Посетите магазин по месту жительства, изучите документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству, сроки приемки (составить отчет) | 2 | 2 |
| 5 | | Подготовить презентацию" Особенность и отличия экспертиза от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия." | 2 | 3 |
| **Тема 1.3**  Средства товарной экспертизы | | **Содержание** | | | **14** |  |
| 1 | | Классификация средств товарной экспертизы: признаки, группы. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности показаний. | 2 | 2 |
| 2 | | Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний.  Средства информационного обеспечения: литература, нормативные и технические документы и др. Маркировка: структура, виды, правила маркировки товаров. | 2 | 1 |
| **Практическое занятие № 2-3** | | |  | 3 |
| 3 | | Изучение и применение средств измерений, для экспертной оценки качества в торговле | 2 |
| 4 | | Идентификация товара по маркировке. Расшифровка маркировки товаров и входящих в её состав информационных знаков. | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа** |  | 3 |
| 5 | | Оформить сообщение: «Идентификация продовольственных товаров», | 2 |  |
| 6 | | Посетите магазин по месту жительства и дайте характеристику нормативных документов, применяемых в торговле (предоставить фотографии) | 2 |  |
|  | | 7 | | Подготовить доклад"Товарные знаки. Требования, предъявляемые к маркировке: достоверность, доступность, достаточность.  Виды, формы и средства информации о товарах". | 2 | 3 |
| **Тема 1.4**  Оценка качества товаров. | | **Содержание** | | | **21** |  |
| 1 | | Оценка качества: понятие. Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества.  Структура и результаты оценочной деятельности | 2 | 2 |
| 2 | | Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества. | 2 | 2 |
| 3 | | Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. | 2 | 2 |
| 4 | | Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции. | 3 | 2 |
| **Практическое занятие № 4-6** | | |  | 3 |
| 5 | | Решение ситуационных задач по определению градаций качества (стандартные, нестандартные, брак и отход) | 2 |
| 6 | | Диагностика дефектов товаров по внешним признакам (по натуральным образцам). Определение причин возникновения дефектов. | 2 |
| 7 | | Изучение и применение стандартов по качеству товаров однородных групп (по заданию преподавателя) | 2 |  |
|  | | **Самостоятельная работа** |  |  |
| 8 | | Составить кроссворд по теме: Оценка качества товаров | 2 |  |
| 9,10 | | Оформить презентации : «Дефекты продовольственных товаров» Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения | 4 |  |
| Тема 1.5  Методы товарной экспертизы | |  | | **Содержание** | **18** |
| 1 | | Классификация методов товарной экспертиз:. объективные и эвристические, их виды и разновидности. Преимущества и недостатки различных методов. . | 2 |  |
| 2 | | Органолептические методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности органолептических методов.  Физиолого-психологические основы органолептической оценки. Условия проведения органолептических методов. | 2 | 1 |
| 3 | | Экспертные методы оценки качества товаров. Обоснование целесообразности применения экспертных методов оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификацию методов экспертной оценки.  Экспертные методы оценки качества и отбора экспертов, методы оценки экспертами показателей качества и методы опроса экспертов.  Преимущества и недостатки разных методов, область их применения. Определение коэффициента весомости. | 2 | 1 |
|  | | **Практическое занятие № 7-9** |  |  |
| 4 | | Органолептическая оценка качества товара по натуральным образцам в соответствии с ГОСТ. оформление дегустационных листов | 2 | 3 |
| 5 | | Лабораторная оценка качества товара. Оформление протокола испытаний. | 2 |
| 6 | | Фотоколориметрическая оценка качества товара. Оформление протокола испытаний | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа** |  | 3 |
| 7,8 | | Оформлении презентации: «Измерительные методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности измерительных методов: классические (физические, химические) и современные (хромотографические, фотоколориметрические, спектрографические, поляриметрические, рефрактометрические). Общие представления об этих методах. Их возможности и применимость для целей экспертизы | 4 |  |
|  | | 9 | | Сообщение"Оценка пригодности экспертов для органолептических испытаний. Дегустационные комиссии, их состав, принципы формирования" | 2 |
| **Тема 1.6**  Организация проведения товарной экспертизы | | **Содержание** | | | **16** |  |
| 1 | Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы. Технические документы, используемые при товар ной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов. | | 2 | 2 |
| 32 | Проверка подлинности документов, наличия необходимых реквизитов. Перекрестная проверка разных документов.  Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов, оформление акта отбора проб, проведение экспертной оценки объектов, | | 2 |  |
| **Практическое занятие № 10-11** | | |  | 2 |
| 3 | | Изучение и применение этапов проведения товарной экспертизы | 2 |
| 4 | | Организация проведения экспертизы товарной партии (по заданию преподавателя). | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся:** |  | 3 |
| 5 | | Сообщение " Типичные ошибки при проведение экспертизы." | 2 |
| 6 | | Посетите магазин по месту жительства и проанализируйте, как используются: визуальный, осязательный, обонятельный, вкусовой, аудио-методы в практике торгового работника (составить отчет). | 2 |
|  | | 7,8 | | Презентация: Анализ и оценка товарно-сопроводительные документов. Сопоставление их с другими средствами товарной информации | 4 |
| **Тема 1.7**  Организация проведения товароведной экспертизы | | **Содержание** | | | **18** |  |
| 1 | | Виды товароведной экспертизы: количественная, квалиметрическая (качества), идентификационная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов.Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила отбора проб и выборок из товарных партий | 2 | 2 |
| 2 | | Экспертиза товаров по количеству. Понятие о массе брутто и нетто. Методы измерений количества товаров: прямые (перевешиванием, обмериванием и др.) и косвенные (расчетным путем). Допустимые погрешности и нормы точности. Количественная экспертиза товаров с нарушенной упаковкой. Правила проведения экспертиза по количеству при приемке товаров.  Квалиметрическая (качественная) экспертиза товаров по качеству и комплектности. | 2 |
| 3 | | Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Причины, методы их выявления. Документальное оформление снижения качества и/или возникновения качественных потерь (отходов). Экспертиза по качеству при приемке товаров. | 2 |
|  | | **Практическое занятие № 12-14** |  |
|  | | 4 | | Оценка качества тары и упаковки. Определение градаций качества товаров (по натуральным образцам). | 2 | 3 |
| 5 | | Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям (решение ситуационных задач). | 2 |
| 6 | | Анализ сертификатов соответствия и деклараций о соответствии, применяемых в розничной торговой сети. | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся:** |  |
| 7 | | Посетите магазин по месту жительства и дайте характеристику нормативных документов, применяемых в торговле (составить отчет). | 2 |
| 8 | | Посетите магазин по месту жительства, изучите документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству, сроки приемки (составить отчет) | 2 |
|  | | 9 | | Доклад: Показатели потребительских свойств и критерии их отбора для целей экспертизы. Комплексность товаров, ее проверка. | 2 |
| **Тема 1.8**  Организация проведения санитарно-эпидемиологичес-  кой экспертизы | |  | | **Содержание** | **14** | 2 |
| 1 | | Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: понятие, цель и задачи, основание для проведения, объекты. Нормативно-правовая база проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз. | 2 |  |
| 2 | | Экспертиза медицинского обследования персонала торговых организаций. Проверка наличия медицинских книжек, сроков прохождения обследований, соблюдение правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям розничной торговли.. | 2 |
|  |
|  | | **Практическое занятие № 15-17** |  | 3 |
| 3 | | Анализ санитарно-эпидемиологических требований в организациях розничной торговли совместно с Роспотребнадзором | 2 |
| 4 | | Изучение и применение документов по санитарно-эпидемиологической экспертизе. кисломолочных товаров и | 2 |
| 5 | | Составление заключение по санитарно-эпидемиологической экспертизе мясной продукции | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся:** |  |
| 6 | | Сообщение : «Правовая база санитарно-эпидемиологического надзора.» | 2 |
|  | | 7 | | Доклад: Перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе Экспертиза условий и сроков хранения товаров | 2 |
| **Тема 1.9**  Организация проведения фитосанитарной экспертизы | |  | | **Содержание** | **8** |  |
| 1 | | Фитосанитарная экспертиза: понятие, цель, объекты и их классификация, сфера применения, нормативно-правовая база, способы обеспечения карантина растений. Виды вредителей, повреждаемые ими товары, степень наносимого вреда.  Фитосанитарные сертификаты: порядок их выдачи. | 2 |  |
| 2 |
|  | | **Практическое занятии № 18-19** |  | 3 |
| 2 | | Изучение и применение нормативно-правовой базы фитосанитарной экспертизы. /О карантине растений: Федеральный закон от 25.07.2002г. № 116-ФЗ/ | 2 |
| 3 | | Заполнение фитосанитарных сертификатов | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся:** |  |
| 4 | | Оформить Сообщение: «Фитосанитарная экспертиза» | 2 |
| **Тема 1.10**  Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы | |  | | **Содержание** | **16** |  |
| 1 | | Ветеринарно-санитарная экспертиза: понятие, объекты, сфера применения. Цели, задачи, объекты, субъекты.  Федеральная ветеринарно-санитарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы.. | 2 | 1 |
| 2 | | Ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья и продукции животного происхождения. Ветеринарные свидетельства и сертификаты, их формы и порядок выдачи, сфера распространения.  Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства | 2 |
|  | | **Практическое занятие № 20-22** |  | 3 |
| 3 | | Изучение и применение нормативно-правовой базы ветеринарно-санитарной экспертизы./ О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/ | 2 |
| 4 | | Составление заключение по санитарно-эпидемиологической экспертизе кисломолочных товаров Анализ ветеринарной и товароведной маркировки мясных туш. | 2 |
| 5 | | Составление заключение по санитарно-эпидемиологической экспертизе мясной продукции | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся:** |  |
| 6 | | Оформить сообщение : Значение ветеринарно-санитарной экспертизы | 2 |
| 7,8 | | Подготовить презентацию: Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор: понятие, цели и задачи.  Ветеринарные правила. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш. | 4 |
| **Тема 1.11**  Организация проведения экологической экспертизы товаров | |  | | **Содержание** | **16** |  |
| 1 | | Экологическая экспертиза: понятие, назначение.  Основные положения, термины и определения в области охраны окружающей среды. Цели, задачи, объекты. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров. Последствие и прогнозирование экологических загрязнений.  Средства экологической экспертизы – нормативные документы, устанавливающие нормативы качества окружающей среды.  Экологические свойства и показатели продовольственных товаров, их оценка. Факторы, влияющие на экологические свойства продовольственных товаров. Физическая, физико-химическая и биологическая природа воздействия товаров на окружающую среду | 2 | 2 |
| 2 | | Понятие о повторном использовании и уничтожении недоброкачественных товаров. Основания для повторного использования условно пригодной продукции или уничтожения опасной продукции. Способы повторного использования условно пригодной продукции разных видов в зависимости от видов дефектов.  Способы уничтожения (утилизации) продукции и упаковки Органы, определяющие и контролирующие порядок утилизации. Документальное подтверждение повторного использования или уничтожения недоброкачественной продукции  Ответственность за нарушения порядка повторного использования или уничтожения товаров и/или упаковки. | 2 |
|  |
|  | | **Практическое занятие № 23-25** |  | 3 |
| 3 | | Изучение и применение нормативно-правовой базы экологической экспертизы  /Об экологической экспертизе: Федеральный закон от 23.11.1995г. № 174-ФЗ/ | 2 |
| 4 | | Изучение и применение экологической экспертизы традиционной технологии производства и хранения отдельных продовольственных товаров. ( по заданию преподавателя) | 2 |
| 5 | | Изучение и применение экологической экспертизы новых технологий производства продовольственных товаров | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся:** |  |
| 6 | | Сообщение "Экологическая экспертиза традиционных и новых технологий производства и хранения отдельных продовольственных товаров. Экологическая цепочка превращения сырья в товар и товара в сырье и связанные с этим последствия для окружающей среды". | 2 |
| 7,8 | | Оформить презентацию : «Роль экологической экспертизы в настоящее время»  Доклад: Экспертиза импортно-экспортных товаров. Особенности режима таможенного уничтожения недоброкачественных импортно-экспортных товаров. | 4 |
| **Раздел 2 Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности** | | | | | **52** |  |
| **Тема 2.1**  Организация проведения идентификации продовольственных товаров | |  | | **Содержание** | **14** | 2 |
| 1 | | Понятия об идентификации товаров, цели, задачи, функции, объекты, субъекты  Виды идентификации: потребительская товарно- партионная, ассортиментная  ( видовая), качественная, сортовая. специальная | 2 |
| 2 | | Средства, методы, идентификации : органолептические, . измерительные, тестовые критерии идентификации Способы идентификации: микробиологические, физико- химические, органолептические, их характеристика способы подтверждения соответствия | 2 |
| 3 | | Идентификационная экспертиза: понятие, назначение, разновидности (групповая и видовая, экспертиза подлинности торговой марки и страны происхождения Сертификаты, декларации о соответствии. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации. Порядок выдачи предписаний и штрафов Отбор проб и выборок | 2 |
|  | | **Практическое занятие № 26-28** |  | 3 |
| 4 | | Изучение и применение идентификации потребительских товаров(зерномучные товары) | 2 |
| 5 | | Изучение и проведения товарно-партионной идентификации мясных консервов | 2 |
| 6 | | Проведение сортовой идентификации градации качества товара ( по заданию преподавателя) | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся:** |  |
| **7** | | Оформление презентации: «Тестовые методы идентификации» | 2 |
| **Тема 2.2**  Организация проведения фальсификации потребительских  товаров | |  | | **Содержание** | 12 |  |
| 1 | | Фальсификация товаров. Понятие, виды. Средства , методы фальсификации | 2 | 2 |
| 2 | | Фальсификация напитков , зерномучной продукции и меры по её предупреждению.  Фальсификация мясной, молочных и кисломолочных продуктов и меры по её предупреждению | 2 |
|  | | **Практическое занятие № 29-30** | 4 | 3 |
| 3 | | Изучение и применение методов обнаружения фальсификации мясной продукции (по заданию преподавателя) | 2 |
| 4 | | Изучение и применение методов обнаружения фальсификации потребительских товаров(по заданию преподавателя) | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся** |  |
| 5 | | Оформление презентации : «Фальсификация продовольственных товаров» | 2 |
| 6 | | Оформить сообщение: «Меры выявления фальсифицированных продуктов » | 2 |
| **Тема 2.3** Организация проведения оценки качества обувных, меховых, кожгалантерейных товаров | |  | | **Содержание** | 4 |  |
| 1 | | Организация проведения оценки качества обувных, меховых, кожгалантерейных товаров | 2 | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся** |  |  |
| 2 | | Оформление презентации : «Фальсификация непродовольственных товаров» | 2 | 3 |
| **Тема 2.4** Организация проведения оценки качества текстильных и швейно-трикотажных изделий | |  | | **Содержание** | **4** |  |
| 1 | | Оценка качества и основы экспертизы изделий текстильных и швейно-трикотажных.  Проведение идентификации текстильных и швейно-трикотажных изделий | 2 | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся** |  | 3 |
| 2 | | Оформить сообщение "Мероприятия по предотвращению появления фальсифицированных текстильных и швейно-трикотажных изделий на Российском рынке" | 2 |
| **Тема 2.5** Организация и проведение оценки качества хозяйственных и галантерейных товаров | |  | | **Содержание** | **4** |  |
| 1 | | Оценка качества и основы экспертизы хозяйственных и галантерейных товаров.  Проведение идентификации текстильных этих изделий | 2 | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся** |  | 3 |
| 2 | | Оформить сообщение "Мероприятия по предотвращению появления фальсифицированных хозяйственных и галантерейных товаров на Российском рынке" | 2 |
| **Тема 2.6** Организация проведения оценки качества изделий из стеклянных, керамических и пластмассовых материалов | |  | | **Содержание** | **4** |  |
| 1 | | Оценка качества и основы экспертизы изделий из стеклянных, керамических, пластмассовых материалов. | 2 | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся** |  | 3 |
| 2 | | Подготовить доклад "Как определить качество стеклянных и керамических изделий" | 2 |
| **Тема 2.7** Организация проведения оценки качества электротоваров и бытовой техники | |  | | **Содержание** | 6 |  |
| 1 | | Оценка качества и основы экспертизы качества электротоваров и бытовой техники | 2 |  |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся** |  | 3 |
| 2 | | Оформить сообщение "Мероприятия по предотвращению появления некачественных электротоваров" | 2 |
| 3 | | Подготовить презентацию "Порядок проведение экспертизы качества электротоваров и бытовой техники" | 2 |
| **Тема 2.8** Организация проведения оценки качества канцелярских и прочих товаров | |  | | **Содержание** | 4 |  |
| 1 | | Оценка качества и основы экспертизы качества канцелярских и прочих товаров | 2 | 2 |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся** |  | 3 |
| 2 | | Оформить сообщение "Мероприятия по предотвращению появления некачественных канцелярских товаров" | 2 |
| **Дифференцированный зачет** | | | | | **2** |  |
| **Курсовая работа** | | **Содержание** | | | **20** | 3 |
| 1 | | Требования к оформлению, содержанию, выполнению работы. График выполнения | 2 |
| 2 | | Работа по выявлению основного содержания теоретической части | 2 |
| 3 | | Проверка и коррекция теоретической части работы | 2 |
| 4 | | Работа по выявлению основных видов практической части | 2 |
| 5 | | Проверка и коррекция практической части | 2 |
| 6 | | Проверка выполнения расчетов по практическим испытаниям | 2 |
| 7 | | Подготовка и коррекция презентации | 2 |
| 8 | | Подготовка заключительной части | 2 |
| 9 | | Выводы и оформление работы, проверка | 2 |
| 10 | | Защита курсовой работы | 2 |
| **Учебная практика УП 02**  **Виды работ:** | | | | | **36** |  |
|  | | 1 | | Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Отработка алгоритма в определении градаций качества товаров. | 6 | 3 |
|  | | 2 | | Отработка алгоритма определения значения показателей качества и установления соответствия требованиям нормативных документов Выявление соответствия действительных назначений показателей установленным требованиям конкретной товарной группы | 6 |
|  | | 3 | | Отработка навыков отбора проб и выборки из товарных партий. Участие в отборе объединенных проб или средних образцов. Расчет минимально допустимого размера проб и образцов.  Определение методики проведения по органолептическим и физико-химическим показателям качества конкретной товарной группы. | 6 |
|  | | 4 | | Отработка алгоритма диагностирования дефектов. Выявление причин  возникновения дефектов в товарах. Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке товаров однородных групп. | 6 |
|  | | 5 | | Изучение тары и упаковки товаров. Изучение оценивания качества тары и упаковки, маркировка товаров Проведение количественных и качественных характеристик товаров. Отработка алгоритма проведения товарной экспертизы | 6 |
|  | | 6 | | Выявление видов и способов фальсификации товаров однородных групп. Отработка алгоритма выявления фальсификации. Проведение дифференцированного зачета | 6 |
| **Производственная практика по профилю специальностиПП02**  **Виды работ:** | | | | | **36** |  |
|  | 1 | | | Общая информация о магазине, изучение оборудования рабочих мест, состояние технического оснащения, изучение перечня ассортимента товара, идентификация товаров однородных групп. Оценка качества товаров, реализуемых в магазине, по органолептическим показателям. Установление соответствия фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ). Ознакомление со стандартами, ТУ и техническими документами, регламентирующими качество | 6 | 3 |
|  | 2 | | | Изучение условий хранения товара, факторов, влияющих на качественные показатели продукта. Определение значений показателей качества и установление соответствия требованиям нормативной документации. Изучение входной документации на товар | 6 |
|  | 3 | | | Участие в проведении отбора проб, выборок в соответствии с действующими условиями на рабочем месте под руководством эксперта более высокой квалификации. Определение значений показателей качества конкретной товарной группы.Определение градаций качества товаров (сортов, номеров, марок), стандартной, нестандартной продукции и отхода. Ознакомится с порядком уценки товаров при изменении градации качества | 6 |
| 4 | | | Определение приемочных и браковочных чисел при приемке товаров отдельных групп. Фактическое применение этих показателей в практике работы торговых организаций. Оформление акта возврата товара | 6 |
| 5 | | | Диагностирование (распознавание) дефектов товаров и установление причины их возникновения. Участие в диагностировании дефектной продукции. Выявление возникновения причин появления дефектов. документальное оформление дефектной продукции. Выявление фальсификации товаров однородных групп. Разработка мер по предотвращению реализации дефектных товаров | 6 |
| 6 | | | Изучение обеспечение безопасности потребительских товаров в магазине, отделе (секции). Участие в товароведческой экспертизе товаров под руководством эксперта более высокой квалификации. документальное оформление результатов экспертизы. Анализ наличия и правильности заполнения сертификатов или деклараций соответствия на товары, а также удостоверений качества. Проверка отчета | 6 |
|  |  | | | **Всего по модулю** | **305** час |  |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета и

лабораторий: Товароведения и экспертизы продовольственных товаров;

Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров;

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**: рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия.

**Технические средства обучения**: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия, штативы, реактивы, приборы, микроскопы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая производится в торговых организациях города (в сбытовых организациях социальных партнеров образовательного учреждения)

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01. 2000 г. №29-ФЗ
2. Балаева С,И Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учеб. пособие - М., Дашков и К°, 2010. – 262 с.
3. Голубенко О,А, Конин Н.В Экспертиза и сертификация кондитерских товаров Учебное пособие . АЛЬФА\_М; ИНФРА\_М: 2011. – 281 с.
4. Дубцов Г,Г Товароведение продовольственных товаров учебник ИЦ"Академия» 2012
5. Куликова Н, Р. Новопоплавская В.П, Носова Н.С Основы товароведения учебное пособие АЛЬФА\_М; ИНФРА\_М: 2012. – 281 с.
6. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник -/Ходыкин, А.П., Волошко, Н.И./ М., Дашков и К°, 2010. – 46

6. Никифоров Н,С Товароведение продовольственных товаров:Практикум , Учебное пособие ИЦ»Академия» 2008

**7.  Товароведение потребительских товаров : учебное пособие- М.: ИД "Форум": ИНФРА-М, 2008.-384с**

**8. Теория товароведени учебное пособие для студентов сред. проф. образования/ Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин.-5 изд, стер.-М.: Издательский центр "Академия"**

**9. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В. Коник.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 23011.-416с**

**10. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие/Замедлина Е.А.-М.: Издательство РИОР, 2005г-156с**

Дополнительные источники:

1. Валицкий С.П. Экспертиза потребительских свойств новых товаров: учеб. пособие - М. Экономика, 1981. – 121с.
2. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров. Учеб. Пособие. Волжск, 2003. – 248с.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ )// Консультант
4. Криштафович В.И, Жебелева И,А товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы –М 2009
5. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству/ 25.04.66 №П-7 с изменениями и дополнениями от 14.11.74 №98
6. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами.- М.: ИНФРА- М, 2002.
7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. /Утв. Приказоми Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325
8. СП 2.3.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами [Текст]: утв. Минздравом РФ 06.09.01.- М.: Изд-во стандартов, 2001. - 34с.
9. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов: СанПиН 4222-123-4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1991.- 64с.
10. О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/1-1)// Консультант Плюс [электронный ресурс] :
11. О защите прав потребителей : Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ: принят Гос. Думой (в ред. Федеральных законов, от 23.07.2008 N 160-ФЗ)// Консультант
12. О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 №299-ФЗ)// Консультант Плюс [ электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей.
13. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству /15.06.65 № П-6
14. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству/ 25.04.66 №П-7 с изменениями и дополнениями от 14.11.74 №98
15. О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № ФЗ-52 от 30.03.1999 )// Консультант Плюс
16. О техническом регулировании: федеральный закон от 27.12.2002 184-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011.
17. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами.- М.: ИНФРА- М, 2002.
18. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. /Утв. Приказоми Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325

19.Экспертные методы в оценке качества товаров. /Азгальдов Г.Г. / М.: Экономика. 1974г. -109с.

20.ГОСТ 16504-81.Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения. -М.: ИПК Издательство стандартов,2009

21. ГОСТ Р 54004-2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.

22. CанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

23. ГОСТ 23268.0-91 Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Правила приёмки и методы отбора проб.

25. ГОСТ 51593 –2000. Вода питьевая. Отбор проб.

26. Николаева М.А., Положишникова М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учеб.пособие.- М.: ФОРУМ, Инфрма-М, 2009

**Интернет-ресурсы:**

1. [*http://safety24.narod.ru/canteen.htm*](http://safety24.narod.ru/canteen.htm)
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
3. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал«Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
4. http://www.znaytovar.ru/
5. http://www.falshivkam.net/ На сайте представлено большое количество статей и посвященных способам фальсификации товаров
6. http://www.ozppou.ru
7. http://www.сnpe.spb.ru
8. <http://www.konfor.ru>

**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** |
| Организация и проведение оценки качества | Расшифровывание маркировки товара и входящие в её состав информационные знаки в соответствии с Гостом  Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества;  Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям;  Осуществление отбора проб и выборки из товарных партий;  Проведение оценки качества различными методами (органолептически и инструментально) в соответствии с Гостом | Оценка выполнения практического занятия  Проверка отчетов по вопросам самостоятельной работы  Наблюдения правильности выполнения на практической работе  № 1-11 |
| Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы | Определение градаций качества;  Оценивание качество тары и упаковки;  Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам;  Определение причин возникновения дефектов, согласно Госта | Оценка выполнения практического занятия  Проверка отчетов по вопросам самостоятельной работы  Наблюдение на практической работе  № 12-25 |
| Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности | Проведение идентификации товаровпо ассортиментной принадлежности,  согласно Госта  Определение идентификации товаров по органолептическим. физико- химическим показателям, согласно Госта | Оценка защиты практической работы  Зачет по производственной практике  Наблюдение на практической работе  № 26-30  Экзамен квалификационный |

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** |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей специальности  через участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических днях, выставок. | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - выбор и применение методов решения профессиональных задач в области организации коммерческой деятельности;  - оценка эффективности и качества выполнения работ  - | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области оценка качества товаров и основы экспертизы ; способности анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы ; | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на при производственной практике. |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - эффективный поиск необходимой информации;  использование различных источников, включая электронные | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. | - демонстрация навыков использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятий социальных партнеров в ходе обучения | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля | Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике. |