

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания  
(МТКП)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Профессионального модуля:  
**ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И  
ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

код, специальность: **38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров»**

форма обучения: **очная**

2018г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Предметной цикловой комиссией  
«Ресторанно-гостиничный бизнес»  
Протокол № 01  
от «31» августа 2018 года  
Председатель предметной цикловой  
комиссии



Летникова Н.Б.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе федерального  
государственного образовательного стандарта  
среднего профессионального образования по  
специальности 38.02.05 «Товароведение и  
экспертиза качества потребительских товаров»  
Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



/ Е.Н. Махиненко/

Подпись

Инициалы Фамилия

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя



Подпись

наименование предприятия (организации), должность



Инициалы Фамилия

**Составитель (автор):** Супруненко В.Н., преподаватель МТКП

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	15
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области управления ассортиментом товаров на базе среднего (полного) общего образования.

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

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

**иметь практический опыт:**

- идентификации товаров 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 (органолептическими и инструментальными); 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 примерной программы профессионального модуля:**

Всего - **354** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **276** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **192** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **70** часов;

консультации – **14** часа;

производственной практики - **72** часа

консультации по практике – **6** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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
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 ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (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	
ПК 2.1 - ПК 2.3	МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертиз	262	192	104	-	70				
	<b>Консультации</b>	14								
	<b>Производственная практика (по профилю специальности),</b>	72								72
	<b>Консультации по практике</b>	6								
	<b>Всего:</b>	<b>354</b>	<b>192</b>	<b>104</b>	<b>-</b>	<b>70</b>				<b>72</b>

### 3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 02. Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров</b>		<b>354</b>	
<b>МДК 02.01.Оценка качества и основы экспертизы</b>		<b>276</b>	
<b>Тема 1. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Предмет, цели, задачи, структура дисциплины. Межпредметные связи. Цели, задачи и основания проведения экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности. Классификация товарной экспертизы.	2	2
<b>Тема 2. Объекты и субъекты товарной экспертизы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации. Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества при проведении экспертизы. Специфика объектов товарной экспертизы. Субъекты товарной экспертизы. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов.	2	2
<b>Тема 3. Средства товарной экспертизы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Классификация средств товарной экспертизы. Средства товарной информации. Материально-технические средства. Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний.	2	2
<b>Тема 4. Методы товарной экспертизы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные, регистрационные, органолептические. Экспертные методы: классификация, методы отбора и оценки экспертов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Изучение органолептических методов испытания Органолептическая оценка качества	2	3

<b>Тема 5. Товароведная экспертиза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Виды товароведной экспертизы: количественная, качественная, идентификационная, документальная, комплексная.	4	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	Изучение правил отбора проб, оформление актов обора проб Изучение методов обнаружения фальсификации товаров	8	<b>3</b>
<b>Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая и фитосанитарная экспертиза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Общие положения. Экспертиза продукции. Технологическая, медицинская и фитосанитарная экспертиза	6	<b>2</b>
<b>Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база. Государственная ветеринарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная ветеринарная службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы. Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор.	4	<b>2</b>
<b>Тема 8. Экологическая экспертиза товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Основные понятия, цели и задачи, объекты, правовая база. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров	4	<b>2</b>
<b>Тема 9. Организация проведения товарной экспертизы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Основные этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы. Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при проведении экспертизы. Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов.	6	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Организация проведения экспертизы товарной партии 2. Проведения товароведной экспертизы	8	<b>3</b>
<b>Тема 10. Основы идентификационной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Понятие и актуальность проблемы идентификации. Структура и классификация.	4	<b>2</b>

продовольственных товаров	Фальсификация товаров		
Тема 11. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Идентифицирующие признаки зерномучных товаров Фальсификация зерномучных товаров	4	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1.Средства и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров 2.Распознавание дефектов зерномучных товаров	8	<b>3</b>
Тема 12. Оценка качества и основы экспертизы плодоовощных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Идентификация свежих плодов и овощей Фальсификация свежих плодов и овощей Идентификация переработанных плодов и овощей Фальсификация переработанных плодов и овощей	6	<b>3</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	Средства и методы обнаружения фальсификации плодоовощных товаров	8	<b>2</b>
Тема 13. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Идентифицирующие признаки и фальсификация безалкогольных напитков Идентифицирующие признаки и фальсификация чая и чайных напитков Идентифицирующие признаки и фальсификация кофе и кофейных напитков.	8	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	Средства и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров	8	<b>2</b>
Тема 14. Оценка качества и основы экспертизы кондитерских товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Общие и специфичные идентифицирующие показатели кондитерских изделий Идентификация и фальсификация кондитерских изделий	4	<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1.Средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров 2.Распознавание дефектов кондитерских товаров	8	<b>2</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

<b>Тема 15. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров</b>	Идентификация пищевых жиров Фальсификация пищевых жиров	6	3
	<b>Практические занятия</b>	8	
	1. Средства и методы обнаружения фальсификации растительных масел 2. Признаки идентификации, показатели и дефекты пищевых жиров	8	2
<b>Тема 16. Оценка качества и основы экспертизы молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Идентификация молочных товаров. Фальсификация молочных товаров Дефекты молочных товаров	4	3
	<b>Практические занятия</b>	8	
	1. Признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка твердых сычужных сыров. 2. Средства и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов	8	2
<b>Тема 17. Оценка качества и основы экспертизы яиц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Идентификация яичных товаров Фальсификация яичных товаров	4	2
	<b>Практические занятия</b>	8	
	Средства и способы фальсификации яиц и яичных продуктов	8	2
<b>Тема 18. Оценка качества и основы экспертизы мясных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Идентификация мясных товаров Специфичные идентифицирующие признаки для всех видов мясных товаров Фальсификация мясных товаров Ветеринарное клеймение мяса	6	2
	<b>Практические занятия</b>	10	
	1. Способы и средства фальсификации мяса убойного скота и птицы 2. Способы и средства фальсификации мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных копченостей 3. Ознакомление с ветеринарными и товароведными клеймами согласно Инструкции по ветеринарному клеймению мяса	10	2

	4.Расшифровка маркировки на металлической банке мясных консервов и сопоставление ин-формации маркировки на доньшке банки и этикетке.		
<b>Тема 19. Оценка качества и основы экспертизы рыбных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Идентификация рыбных товаров общие и специфичные признаки ассортиментной. Идентификации. Специфичные признаки квалиметрической идентификации (паразитологические) показатели. Фальсификация рыбных товаров. Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции.	6	2
	<b>Лабораторное занятие</b>	<b>6</b>	
	1.Оценка качества рыбы по органолептическим показателям и установление физико-химических показателей	6	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Расшифровка маркировки на доньшке банки и сравнение маркировки отечественных и импортных консервов2.Средства и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбных товаров	6	2
<b>Тема 20. Оценка качества и основы экспертизы пищевых концентратов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Показатели качества и безопасности пищевых концентратов Маркировка: виды, требования к информации	2	3
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1.Анализ показателей качества пищевых концентратов по стандарту, для установления показателей назначения и безопасности.	8	3
<b>Тема 21. Оценка качества и основы экспертизы продуктов детского питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Общие и специфичные показатели: группы показателей органолептические, физико-химические, микробиологические и безопасности Дефекты ПДП: виды, причины возникновения Маркировка: виды, требования к информации	2	3
<b>Консультации</b>		<b>14</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы</b> Составление опорных конспектов		<b>70</b>	

<p>Проработка лекционного материала и подготовка к практическим занятиям.          Подбор и анализ информации в материалах СМИ.          Решение ситуационных задач.          Подготовка к текущему контролю знаний и промежуточной аттестации.          Подготовка к практическим занятиям, оформление результатов выполнения практических занятий.          Подготовка к выполнению творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной работы:</b>          Изучить маркировку зерномучных товаров          Изучить болезни плодов и овощей          Изучить маркировку алкогольных и слабоалкогольных напитков          Изучить дефекты кондитерских товаров          Изучить дефекты пищевых жиров          Изучить дефекты молочных товаров          Изучить дефекты сухих яичных продуктов          Составить опорный конспект по маркировке сыров          Составить опорный конспект дефекты молочных товаров          Изучить дефекты мяса убойных животных          Изучить дефекты колбас и мясных копченостей          Изучить маркировку мясных консервов          Изучить маркировку рыбных консервов          Изучить маркировку пищевых концентратов          Изучить требования к маркировке детского питания</p>		
<p><b>Производственная практика по профилю специальности</b>  <b>Виды работ:</b>          Проведение идентификации товаров однородных групп определенного класса          Оценка качества товаров, реализуемых в магазине, по органолептическим показателям. Установление соответствия фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ).          Диагностирование (распознавание) дефектов товаров и установление причины их возникновения.          Участие в товароведной экспертизе конкретного товара совместно с экспертом более высокой квалификации.          Анализ и оценка качества полученных данных для составления экспертных заключений. Отработка алгоритма документального оформления результатов экспертизы.          Выявление видов и способов фальсификации товаров однородных групп.</p>	72	

<b>Консультации по практике</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>378</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:  
Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета  
Методические шкафы с наглядными пособиями по организации проведения экспертизы и оценки качества товаров.

Мультимедийный проектор.

Магнитно-маркерная доска.

Учебные стенды.

Муляжи, натуральные образцы товаров.

Технические средства обучения:

1. Телевизор.
2. Ноутбук Samsung R 510.
3. Проектор Sony VPL – EX5.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - М.: Юр. Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 192 с.: ISBN 978-5-91768-477-2
2. Земедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие. – М.: Издательство РИОР, 2015. -156 с. ISBN 5-9557-0269-5
3. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров [Текст]. Учебник Н.С.Казанцева. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и К, 2014 – 400 с. – ISBN 978-5-394-00212-0.
4. Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров [Текст]. Учебное пособие Б.Т. Репников. – М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и К, 2015 – 220 с. – ISBN 978-5-394-00484-1.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]. Учебное пособие для среднего профессионального образования /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр Академия, 2014. – 272 с. – ISBN 5-7695-2461
6. Кондрашова, Е.А., Коник, Н.В., Пешкова, Т.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]. Учебное пособие. – М.: Альфа-М, 2014. – 416 с. – ISBN 978-5-98281-108-0; ISBN 978-5-16-002977-1
7. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]. Учебник /В.А.Тимофеева. – Изд. 9-е, доп. и пер. - Ростов н/Д.: Феникс, 2014.473 с. – ISBN 978-5-222-15837-1
8. Николаева, М.А., М.А., Положишникова Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М. – 2015. – 464 с. ISBN 978-5-8199-0370-4

#### Дополнительные источники:

1. Технология производства продовольственных товаров [Текст]. Учеб-ник для студентов средних профессиональных учебных заведений /В.И.Хлебникова, Ю.С. Пучкова, С.А.Страхова. Под ред. В.И.Хлебникова – М.: Издательский центр Академия, 2015. –

348 с. – ISBN 978-5-7695-2968-9.

2. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов [Текст]. Учебник для среднего профессионального образования /Г.Г. Дубцов – 5-е изд., исп. – М.: Издательский центр Академия; 2014 – 264 с. – ISBN 978-5-7695-4790-4.

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

Программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров» реализуется в течение, 4-го - 6-го семестров курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся. Образовательное учреждение должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

##### **Освоение модуля должно предусматривать:**

- выполнение обучающимися практических заданий, включая, как обязательный компонент задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение производственной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.
- Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Освоение модуля должно обеспечиваться учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля.

При освоении модуля должны предусматриваться групповые и индивидуальные консультации.

Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет. Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится внеаудиторных занятий, составляет около 1/2 от общей аудиторной нагрузки. Самостоятельная работа включает в себя работу с основной и дополнительной литературой, подготовку рефератов и сообщений по выбранной теме, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. После изучения разделов МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы предусмотрен

дифференцированный зачет.

В конце изучения профессионального модуля состоится квалификационный экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров включаются в государственную (итоговую) аттестацию по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Производственную практику (по профилю специальности) необходимо проводить как итоговую практику по завершению модуля. Базами производственной практики являются торговые предприятия и организации, с которыми колледж заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях и организациях являются наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием.

Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей колледжа и специалистов предприятий-баз практики.

Руководитель практики от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководитель практики студентов от предприятия-базы практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего образования социально-экономического профиля;
- прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности Выявление и подтверждение соответствия товаров, установленным требованиям. Выявление признаков ассортиментной и информационной фальсификации. Определение видов, способов и методов обнаружения фальсифицированных и контрафактных товаров	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и лабораторных работ
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	Организация оценки качества и установление соответствия требованиям нормативных документов Отбор проб товаров, для оценки и контроля качества Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества. Определение действительных значений показателей качества и соответствие их установленным требованиям Определение градаций качества Выявление факторов, влияющих на качество и безопасность товаров Диагностика дефектов товаров Установление причин возникновения дефектов	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и лабораторных работ
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	Организация и проведение экспертизы товаров Составление актов экспертизы	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и лабораторных работ

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление интереса к будущей профессии	Защита творческих работ, эссе, мультимедийных проектов. Дифференцированная оценка за индивидуальную работу. Тестовый контроль знаний
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области товароведения	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в ходе решения торговых ситуаций
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области товароведных знаний	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Интенсивный поиск необходимой Использование различных источников учебной информации, включая электронные	Наблюдение За деятельностью обучающегося В практических заданиях
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Работа на ПК составление электронных ассортиментных каталогов	Мониторинг деятельности обучающегося выполнения Практических заданий
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Осуществление коммуникаций с сокурсниками, преподавателями и администрацией в ходе обучения	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач
ОК 7. Брать на себя	Рефлексия и коррекция	Наблюдение за

ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	результатов собственной деятельности	деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Совершенствование мобильность методов работы в товароведной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач