

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Краюшкина Марина Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 25.08.2023 17:13:08
Уникальный программный ключ:
5e608be07b9761c0a5e2f0e4ccddb72e4db1e603

**Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Университетский колледж»**

Предметно-цикловая комиссия экономических дисциплин

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «СТК»

Карпов Д.В.

М.П.



«27 апреля» 2023



УТВЕРЖДЕНО

Директор АНО ПО

«Университетский колледж»

М.В. Краюшкина

«27» апреля 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля**

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

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация выпускника: товаровед-эксперт

Образовательная программа на базе среднего общего образования
Образовательная программа на базе основного общего образования

Формы обучения: очная/очно-заочная/заочная

Москва, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального модуля ПМ.02 Организация и проведение экспертизы оценки качества товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Министерства образования и науки России №835 от 28.07.2014, зарегистрированного в Министерстве юстиции России 25.08.2014 №33769

Организация-разработчик:

Автономная некоммерческая организация профессионального образования «Университетский колледж» (АНО ПО «Университетский колледж»)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы оценки качества товаров

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и проведение экспертизы 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.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в образовательной организации (в техникуме/колледже) и(или) на предприятии, в организации.

2. Цель и задачи профессионального модуля

Целью данного профессионального модуля является приобретение теоретических знаний, практического умения и навыков экспертной оценки товаров.

Задачами профессионального модуля являются:

- выявление элементов экспертизы, входящих в ее структуру;
- изучение ключевых понятий - терминов и их определений;
- классификация экспертной деятельности;
- определение области применения экспертизы товаров, а также принципов и оснований для ее проведения;
- выявление отличий экспертизы от других видов оценочной деятельности;
- установление прав и обязанностей экспертов, их роли в обеспечении качества;
- изучение организационной структуры субъектов экспертизы потребительских товаров;
- овладение средствами и методами проведения экспертизы;
- изучение организации проведения экспертизы потребительских товаров;
- овладение навыками документального оформления экспертной оценки товаров.

3. 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:

ПО1 - идентификации товаров групп определенного класса;

ПО2 - оценки качества товаров;

ПО3 - диагностирования дефектов;

ПО4 - участия в экспертизе товаров.

Уметь:

У1 - расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;

У2 - выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;

У3 - 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;

У4 - диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;

У5 - определять причины возникновения дефектов.

Знать:

З1 - виды, формы и средства информации о товарах;

З2 - правила маркировки товаров;

З3 - правила отбора проб и выборок из товарных партий;

З4 - факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;

З5 - требования действующих стандартов к качеству товаров однородных группопределенного класса;

З6 - органолептические и инструментальные методы оценки качества;

З7 - градации качества;

З8 - требования к таре и упаковке;

З9 - виды дефектов; причины их возникновения.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ведения расчетных операций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|---|
| ПК 2.1. | Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить оценку качества товаров |
| ПК 2.3. | Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении 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 использовать 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 задания |
| 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 |

3.1.1. Тематический план профессионального модуля на очной форме обучения

| 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 | 372 | 224 | 122 | | 148 | | | | |
| | Учебная практика | 72 | | | | | | 72 | | |
| | Производственная практика (по профилю специальности), | 72 | | | | | | | | 72 |
| | Всего: | 516 | | | | | | 72 | | 72 |

3.2.1. Содержание профессионального модуля ПМ.02 Организация и проведение 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 |
| Раздел ПМ 02. Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров | | | |
| МДК 02.01.Оценка качества и основы экспертизы | | | |
| Тема 1. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины | Содержание учебного материала | | |
| | 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 |
| Тема 2. Объекты и субъекты товарной экспертизы | Содержание учебного материала | | |
| | 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 |
| Тема 3. Средства товарной экспертизы | Содержание учебного материала | | |
| | 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 |
| Тема 4. Методы товарной экспертизы | Содержание учебного материала | | |
| | Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные, регистрационные, органолептические. Экспертные методы: классификация, методы отбора и оценки экспертов. | | 2 |
| | Практическая подготовка | | |
| | Изучение органолептических методов испытания Органолептическая оценка качества | | 3 |

| | | | |
|---|--|--|----------|
| Тема 5. Товароведная экспертиза | Содержание учебного материала | | |
| | Виды товароведной экспертизы: количественная, качественная, идентификационная, документальная, комплексная. | | 2 |
| | Практическая подготовка | | |
| | Изучение правил отбора проб, оформление актов отбора проб Изучение методов обнаружения фальсификации товаров | | 3 |
| Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая и фитосанитарная экспертиза | Содержание учебного материала | | |
| | Общие положения. Экспертиза продукции. Технологическая, медицинская и фитосанитарная экспертиза | | 2 |
| Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза | Содержание учебного материала | | |
| | 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. | | 2 |
| Тема 8. Экологическая экспертиза товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Основные понятия, цели и задачи, объекты, правовая база. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров | | 2 |
| Тема 9. Организация проведения товарной экспертизы | Содержание учебного материала | | |
| | 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. | | 2 |
| | Практическая подготовка | | |
| | 1. Организация проведения экспертизы товарной партии 2. Проведения товароведной экспертизы | | 3 |
| Тема 10. Основы идентификационной деятельности | Содержание учебного материала | | |
| | Понятие и актуальность проблемы идентификации. Структура и классификация. | | 2 |

| | | | |
|--|---|--|----------|
| продовольственных товаров | Фальсификация товаров | | |
| Тема 11. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Идентифицирующие признаки зерномучных товаров Фальсификация зерномучных товаров | | 2 |
| | Практическая подготовка | | |
| | 1. Средства и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров 2. Распознавание дефектов зерномучных товаров | | 3 |
| Тема 12. Оценка качества и основы экспертизы плодоовощных товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Идентификация свежих плодов и овощей Фальсификация свежих плодов и овощей Идентификация переработанных плодов и овощей Фальсификация переработанных плодов и овощей | | 3 |
| | Практическая подготовка | | |
| | Средства и методы обнаружения фальсификации плодоовощных товаров | | 2 |
| Тема 13. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Идентифицирующие признаки и фальсификация безалкогольных напитков Идентифицирующие признаки и фальсификация чая и чайных напитков Идентифицирующие признаки и фальсификация кофе и кофейных напитков. | | 2 |
| | Практическая подготовка | | |
| | Средства и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров | | 2 |
| Тема 14. Оценка качества и основы экспертизы кондитерских товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Общие и специфичные идентифицирующие показатели кондитерских изделий Идентификация и фальсификация кондитерских изделий | | 2 |
| | Практическая подготовка | | |
| | 1. Средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров 2. Распознавание дефектов кондитерских товаров | | 2 |
| | Содержание учебного материала | | |

| | | | |
|--|--|--|----------|
| Тема 15. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров | Идентификация пищевых жиров Фальсификация пищевых жиров | | 3 |
| | Практическая подготовка | | |
| | 1. Средства и методы обнаружения фальсификации растительных масел 2. Признаки идентификации, показатели и дефекты пищевых жиров | | 2 |
| Тема 16. Оценка качества и основы экспертизы молочных товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Идентификация молочных товаров. Фальсификация молочных товаров Дефекты молочных товаров | | 3 |
| | Практическая подготовка | | |
| | 1. Признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка твердых сычужных сыров. 2. Средства и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов | | 2 |
| Тема 17. Оценка качества и основы экспертизы яиц | Содержание учебного материала | | |
| | Идентификация яичных товаров Фальсификация яичных товаров | | 2 |
| | Практическая подготовка | | |
| | Средства и способы фальсификации яиц и яичных продуктов | | 2 |
| Тема 18. Оценка качества и основы экспертизы мясных товаров | Содержание учебного материала | | |
| | Идентификация мясных товаров Специфичные идентифицирующие признаки для всех видов мясных товаров Фальсификация мясных товаров Ветеринарное клеймение мяса | | 2 |
| | Практические занятия | | |
| | 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 | | 2 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | 4.Расшифровка маркировки на металлической банке мясных консервов и сопоставление ин-формации маркировки на донышке банки и этикетке. | | |
| Тема 19. Оценка качества и основы экспертизы рыбных товаров | Содержание учебного материала | | |
| | 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. | | 2 |
| | Лабораторное занятие | | |
| | 1.Оценка качества рыбы по органолептическим показателям и установление физико-химических показателей | | 2 |
| | Практические занятия | | |
| | 1. Расшифровка маркировки на донышке банки и сравнение маркировки отечественных и импортных консервов2.Средства и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбных товаров | | 2 |
| Тема 20. Оценка качества и основы экспертизы пищевых концентратов | Содержание учебного материала | | |
| | Показатели качества и безопасности пищевых концентратов Маркировка: виды, требования к информации | | 3 |
| | Практические занятия | | |
| | 1.Анализ показателей качества пищевых концентратов по стандарту, для установления показателей назначения и безопасности. | | 3 |
| Тема 21. Оценка качества и основы экспертизы продуктов детского питания | Содержание учебного материала | | |
| | Общие и специфичные показатели: группы показателей органолептические, физико-химические, микробиологические и безопасности Дефекты ПДП: виды, причины возникновения Маркировка: виды, требования к информации | | 3 |
| Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы Составление опорных конспектов | | | |

| | | |
|--|--|--|
| <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>Примерная тематика внеаудиторной работы: 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>Учебная практика Виды работ: Идентификация продовольственных товаров однородных групп определенного класса. Оценка качества продовольственных товаров. Установление соответствия информации и маркировки на продовольственные товары однородных групп определенного класса. Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества товаров, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям. Отбор проб и проведение выборок из товарных партий. Изучение проведения органолептической оценки качества продовольственных товаров. Изучение проведения инструментальной оценки качества продовольственных товаров. Изучение видов дефектов продовольственных товаров однородных групп определенного класса. Изучение причин возникновения дефектов продовольственных товаров однородных групп определенного класса. Установление градации качества продовольственных товаров однородных групп определенного класса. Участие в экспертизе продовольственных товаров.</p> | | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>Производственная практика по профилю специальности</p> <p>Виды работ:</p> <p>Проведение идентификации товаров однородных групп определенного класса</p> <p>Оценка качества товаров, реализуемых в магазине, по органолептическим показателям. Установление соответствия фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ).</p> <p>Диагностирование (распознавание) дефектов товаров и установление причины их возникновения.</p> <p>Участие в товароведной экспертизе конкретного товара совместно с экспертом более высокой квалификации.</p> <p>Анализ и оценка качества полученных данных для составления экспертных заключений. Отработка алгоритма документального оформления результатов экспертизы.</p> <p>Выявление видов и способов фальсификации товаров однородных групп.</p> | | |
| <p>Всего</p> | | |

*Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой *). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками **).*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет 229. Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров: 1 доска ученическая, 1 рабочее место преподавателя, 15 столов ученических, 30 стульев ученических, 1 проектор, 1 персональный компьютер, 1 экран для проектора, 1 шкаф со стеклянными дверками на замке, Оборудование: весы электронные аналитические Т-1000, рефрактометр ИРФ-454Б2М, фотоэлектроколориметр ФЭК КФК-2-УХЛ 4,2, устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов КВАРЦ-21М33-1, рН метр – ионометр И-500, вытяжной шкаф ЛАБ-1200 ШВ, электрошкаф сушильный СНОЛ-3,5.3.5.3.5/3.5-ИТМ, преобразователь ионометрический И-500, центрифуга ОПМ – 8, шкаф сушильный 8060, устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов КВАРЦ-21М33-1, лабораторная мельница МУЛ, прибор для определения качества клейковины (ИДК), прибор для определения пористости хлебобулочных изделий инструменты оценки количественных и качественных характеристик товаров (ареометры), Посуда и инвентарь: химическая посуда и реактивы для проведения оценки качества продовольственных товаров, растворы для оценки чувствительности вкуса и обоняния, штатив лабораторный, плитка электрическая с закрытой спиралью, кастрюля лабораторная одноместная.

Тематические стенды: классификация кондитерских изделий, классификация вкусовых товаров, классификация ликероводочных изделий, классификация зерномучных товаров; классификация плодов и овощей, классификация мяса и мясных товаров, клеймение мяса по результатам товароведной экспертизы, клеймение мяса по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формирование товарного ассортимента растительных масел в процессе производства, классификация рыбных консервов по видам сырья, классификация молочных товаров

Лаборатория товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: доска ученическая, 1 рабочее место преподавателя, 15 столов ученических, 30 стульев ученических, 1 проектор, 1 персональный компьютер, 1 экран для проектора, 1 шкаф со стеклянными дверками на замке, наглядные пособия, тематические стенды: классификация непродовольственных товаров, товароведение непродовольственных товаров, «потребительская корзина непродовольственных товаров», определение товаров хозяйственно-бытового назначения, алгоритм контроля качества посуды-хозяйственных товаров, классификация электробытовых товаров, классификация стеклянных

бытовых товаров, классификация хозяйственных товаров из пластмасс, классификация металлохозяйственных товаров. Коллекции паспортизированных и не паспортизированных образцов: древесины, металлов, стекла, пластмасс. Штангенциркули, микрометры, образцы керамической плитки.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

1. Асминкина, Т. Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 266 с. — ISBN 978-5-4488-0731-2, 978-5-4497-0286-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/90001>

2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-1264-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106864>

Дополнительная литература:

1. Пучкова, Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения : учебно-практическое пособие / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-394-02989-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/85467>

2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88443>

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.

| 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 | 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 информации. 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 ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Рефлексия и коррекция результатов собственной деятельности | Наблюдение за 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 |

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО с учетом рекомендаций ППСЗ по специальности 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

6. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в колледже лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях

альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений).

На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).