

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Специальность

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация выпускника

Товаровед-эксперт

Казань 2019

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 28 июля 2014 г., № 835, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

Разработчики:

Леонтьева С.С., преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол №7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019 протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

©Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
©Леонтьева С.С., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ»	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Цель и задачи профессионального модуля.....	4
1.4. Результаты освоения профессионального модуля.....	5
1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ...	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы.....	7
2.2. Тематический план профессионального модуля	8
2.3. Содержание профессионального модуля	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	48
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	48
3.2. Информационное обеспечение обучения	49
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	51

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом №835 от 28 июля 2014г., и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): «Проведение экспертизы и оценки качества товаров» и соответствующих профессиональных компетенции:

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.

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

«Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» относится к профессиональным модулям (ПМ.02) и включает МДК 02.01 «Оценка качества товаров и основы экспертизы», учебную практику, производственную практику (по профилю специальности).

1.3. Цель и задачи 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 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 инструментально);

определять градации качества;

оценивать качество тары и упаковки;

диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;

определять причины возникновения дефектов;

знать:

виды, формы и средства информации о товарах;

правила маркировки товаров;

правила отбора проб и выборок из товарных партий;

факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;

требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;

органолептические и инструментальные методы оценки качества;

градации качества;

требования к таре и упаковке;

виды дефектов, причины их возникновения.

1.4 Результаты освоения профессионального модуля

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

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

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

	Очная форма	Заочная форма
Количество часов на освоение профессионального модуля	669	669
Максимальная нагрузка по МДК 02.01, в том числе	561	561
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	382	60
самостоятельная работа	179	501
Учебная практика	36	36
Производственная практика (по профилю специальности)	72	72

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка по модулю	669
Максимальная нагрузка по МДК 02.01	561
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	382
в том числе:	
теоретическое обучение	168
практические занятия	190
курсовая работа	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	179
в том числе:	
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, конспектирование, написание рефератов, выполнение домашних заданий)	179
Промежуточная аттестация по МДК 02.01 (4,5,6 семестр) на базе основного общего образования (2,3,6 семестр) на базе среднего общего образования	Другие формы контроля, курсовая работа, экзамен
Учебная практика	36
Производственная практика (по профилю специальности)	72
Промежуточная аттестация по ПМ02	Квалификационный экзамен

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка по модулю	669
Максимальная нагрузка по МДК 02.01	561
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	26
курсовая работа	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	501
в том числе:	
подготовка к аудиторным занятиям (изучение литературы по заданным темам, конспектирование, написание рефератов, выполнение домашних заданий)	501
Промежуточная аттестация по МДК 02.01 (3,4 курс) на базе основного общего образования (2,3 курс) на базе среднего общего образования	Другие формы контроля, курсовая работа, экзамен
Учебная практика	36
Производственная практика (по профилю специальности)	72
Промежуточная аттестация по ПМ02	Квалификационный экзамен

2.2 Тематический план профессионального модуля

очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарных курсов				Практика			
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего, часов			
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3	МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы	561	382	168	190	24	179			
	Учебная практика.	36						36		
	Производственная практика (по профилю специальности)	72								72

заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарных курсов				Практика			
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего, часов			
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3	МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы	561	60	26	26	8	501			
	Учебная практика.	36						36		
	Производственная практика (по профилю специальности)	72								72

2.3. Содержание профессионального модуля

очная форма обучения

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы			
Раздел 1. Методологические основы оценки качества и товарной экспертизы			
Тема 1.1 Предмет, цели и задачи дисциплины.	Содержание учебного материала: Цель, задачи, предмет МДК. Междисциплинарные связи курса с другими дисциплинами: «Метрология и стандартизация», ПМ. 01. «Управление ассортиментом товаров» и др. Основные понятия: качество, оценка качества, экспертиза, эксперт, экспертная оценка, экспертные исследования, товарная экспертиза, товарная партия.	1	1
	Самостоятельная работа 1. Выявите значение оценки качества и экспертизы товаров для профессиональной деятельности товароведов и опишите основные навыки необходимые для успешного освоения данного курса. 2. Рассмотрите основополагающие и специфические показатели качества и их основные различия. 3. Установите общность и различия оценки качества и оценки соответствия товаров в форме таблицы.	2	2
Тема 1.2 Основы оценки качества товаров	Содержание учебного материала: Оценка качества товаров и оценка соответствия: понятия, общность и различия. Показатель качества. Их классификация в зависимости от характеризующих свойств (показатель назначения, эстетические, эргономические, экологические и другие показатели). Основополагающие и специфические показатели: органолептические, физико-химические и микробиологические, комплексные и единичные показатели этих групп.	1	1
	Практические занятия 1 Изучение ГОСТ Р ИСО 9000-2015 «Системы менеджмента качества». 2 Изучение требований системы качества ХАССП (НАССР: Hazard Analysis Critical Control Points: «Анализ рисков и критические контрольные точки»).	2 2	2
	Самостоятельная работа 1 Установите общность и различия оценки качества и оценки соответствия. - Рассмотрите основополагающие и специфические показатели качества. - Охарактеризуйте группы показателей: органолептические, физико-химические. 2 Выявите признаки деления на градации качества.	2 2	3

	- Укажите причины деления на сорта, причины возникновения и последствия пересортицы.		
Тема 1.3 Методы оценки качества	Содержание учебного материала:		
	Классификация методов оценки качества. Органолептические методы: понятие, назначение, достоинства и недостатки, подгруппы. Краткая характеристика визуального, вкусового, обонятельного, осязательного методов. Условия проведения органолептической оценки: отбор проб, требования к помещению, подготовка образцов для испытаний, проведение испытаний. Физико-химические показатели: понятие, наиболее распространенные показатели. Микробиологические показатели качества. Основные понятия. Значение данных показателей качества товаров.	2	1
	Практические занятия		
	1 Изучение органолептического метода оценки качества. Проведение органолептической оценки качества продовольственных товаров – по внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции. 2 Изучение физико-химических методов оценки качества. Выявление физико-химических показателей качества питьевой воды. Сопоставление действительных значений со значениями, указанными на упаковке. 3 Оценка сенсорной чувствительности.	2 2 2	2
	Самостоятельная работа		
	Составьте схему «Классификация методов оценки качества». Рассмотрите органолептические методы, их достоинства, недостатки, классификацию. Рассмотрите регистрационные методы, их достоинства, недостатки, классификацию. Рассмотрите измерительные методы, их достоинства, недостатки, классификацию.	2	3
Тема 1.4 Товарная экспертиза	Содержание учебного материала:		
	1.Цели и задачи товарной экспертизы товаров. Принципы и методы экспертизы. Правовая база для проведения экспертиз разных видов. 2.Классификация товарной экспертизы. Виды товароведной экспертизы товаров: количественная, качественная, идентификационная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. 4. Показатели потребительских свойств и критерии их выбора для целей экспертизы. 5.Количественная экспертиза товаров, правила ее проведения. Понятие о массе брутто и нетто. Методы измерений количества товаров: прямые (перевешиванием, обмериванием и др.) и косвенные (расчетным путем). Допустимые погрешности и нормы точности. 6. Качественная экспертиза товаров, правила ее проведения. Классификация качественной экспертизы в зависимости от назначения. -Приемочная экспертиза по качеству, основания и правила для ее проведения. -Экспертиза по комплектности. Классификация комплектующих элементов.	2	1

	<p>-Экспертиза качества новых товаров. Понятие «новый товар». Методы и этапы изучения качества нового товара.</p> <p>-Дегустация пищевых продуктов, правила проведения, нормативная база.</p> <p>-Экспертиза товаров по договорам, основание ее проведения.</p> <p>Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Причины, методы их выявления.</p> <p>Документальное оформление снижения качества и/или возникновения качественных потерь (отходов).</p> <p>7. Ассортиментная экспертиза. Особенности применения. Основные понятия.</p> <p>8. Документальная экспертиза. Товарно-сопроводительная документация.</p> <p>9. Комплексная экспертиза. Особенности применения.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>1 Изучение технических документов товароведной экспертизы.</p> <p>2 Заполнение акта экспертизы товара, состоящего из трех форм: протокольный, констатирующей и заключения.</p> <p>3 Заполнение документации на стадии приемки товара. Заполнение акта «об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке».</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>3</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1 Разработайте схему «Этапы товароведной экспертизы» с указанием конкретных действий товароведа на каждом этапе.</p> <p>2. Изучите правовую базу для проведения товароведной экспертизы.</p> <p>3. Установите особенности проведения товароведной экспертизы разных видов.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Тема 1.5 Организация и проведение товароведной экспертизы</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Этапы проведения экспертизы.</p> <p>Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.</p> <p>Технические документы, используемые при товароведной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов.</p> <p>Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов. Сопоставление их с другими средствами товарной информации. Проверка подлинности документов, наличия необходимых реквизитов. Перекрестная проверка разных документов.</p> <p>Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов, оформление акта отбора проб, проведение экспертной оценки объектов, типичные ошибки при проведении экспертизы.</p> <p>Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз.</p> <p>2 Порядок составления заключения.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>1</p>

	Рекомендации по составлению акта экспертиз по количеству и качеству. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы. Консультации экспертов: порядок проведения.		
	Практические занятия		
	1 Проведение групповой товароведной экспертизы продовольственных товаров (1-2 наименования). Оформление заключения эксперта.	4	2
	2Проведение групповой товароведной экспертизы непродовольственных товаров (1-2 наименования).Оформление заключения эксперта.	4	
	Самостоятельная работа		
	1 Напишите доклад на тему: Порядок заполнения документов, оформляемых на разных этапах проведения товароведной экспертизы. 2. Выявите типовые ошибки при составлении акта экспертизы и заключения эксперта.	2	3
Тема 1.6 Идентификация товаров	Содержание учебного материала:		
	Идентификация товаров: понятие, назначение, место в оценочной деятельности. Классификация идентификации на виды и подвиды, их краткая характеристика. Идентифицирующие признаки товаров. Результаты идентификации. Фальсификация: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика отдельных видов, средства и способы обнаружения. Последствия фальсификации: правовые, экономические, маркетинговые.	2	1
	Практические занятия		
	1 Выявление идентифицирующих признаков в стандартах на продукцию (на примере 2-3-х товаров). 2 Обнаружение фальсификации товаров однородных групп (2-3 товара). 3 Решение ситуационных задач.	2 2 2	2
	Самостоятельная работа		
	1. Дайте определение понятий «идентификация» и «фальсификация товаров». 2. Разработайте схему «Классификация идентификации товаров» и «Фальсификация товаров». Выявите взаимосвязь между ними. 3. Охарактеризуйте разные виды идентификации товаров.	2	3
Тема 1.7. Виды и формы товарной информации	Содержание учебного материала:		
	Товарная информация: основные понятия, назначение. Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая и потребительская. Формы информации: словесная, цифровая, изобразительная, символическая. Назначение и краткая характеристика товарной информации разных видов и форм.	2	1
	Практические занятия	2	2

	<p>Определение видов и форм товарной информации по маркировке отдельных видов товаров. Расшифровка товарной информации.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовьте доклад на одну из выбранных ниже тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основополагающая товарная информация и ее назначение. - Коммерческая товарная информация и ее назначение. - Потребительская товарная информация и ее назначение. - Словесная форма товарной информации и особенности ее использования. - Цифровая форма товарной информации и особенности ее использования. - Изобразительная форма товарной информации и особенности ее использования. - Символическая форма товарной информации и особенности ее использования. 		
Тема 1.8. Нормативно-правовая база информационного обеспечения	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Правовая база: Конституция РФ, ГК РФ, федеральные законы, постановление правительства в области информационного обеспечения продавцов и потребителей, объекты, нормы, устанавливаемые ими. Права и ответственность продавцов по вопросам товарной информации. Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах. Основные требования к товарной информации, их характеристика. Оценка соответствия товарной информации установленным требованиям. Признаки недостоверной информации: искажение, умышленная неполнота (умалчивание), введения потребителя в заблуждение. Показатели достаточности информации о товарах.</p> <p>2. Роль органов федерального управления и органов местного самоуправления в информационном обеспечении граждан, в том числе и товарной информацией.</p> <p>Нормативная база: виды нормативных документов, регламентирующих требования к товарной информации. Нормы и правила, установленные в этих документах. Стандарты «информация для потребителей», виды, объекты, требования. Интеллектуальная собственность: понятие, назначение, правовая база, взаимосвязь с товарной информацией.</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Изучение прав потребителей по Закону РФ «О защите прав потребителей» и другим нормативным документам.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>1 Составьте перечень документов, составляющих нормативно-правовую базу товарной информации.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рассмотрите объекты и основные нормы, устанавливаемые ФЗ в области информационного обеспечения субъектов каналов распределения товарной информацией. - Изучите права и обязанности продавцов в области товарной информации. <p>2 Изучите права потребителей на информацию.</p>	2	3
		2	1
		2	2
		2	3
		2	

	<ul style="list-style-type: none"> - Рассмотрите основные требования к товарной информации. - Выявите признаки недостоверной информации.- Изучите роль органов федерального управления и органов местного самоуправления в информационном обеспечении граждан. - Изучите вопросы интеллектуальной собственности по ГК РФ. 		
Тема 1.9. Классификация средств товарной информации	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 - Средства товарной информации: классификация, назначение.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Информационные ресурсы: понятие, назначение, виды. Характеристика нормативных и технических документов как носителей товарной информации. - Классификация технических товаров: товарно-сопроводительные, эксплуатационные, проектно-конструкторские. <p>2. - Товарно-сопроводительные документы (ТСД): понятие, классификация, назначение, основные реквизиты, правила заполнения. Обязательные и необязательные ТСД.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Эксплуатационные документы: понятие, назначение, разновидности. Требования у информации в эксплуатационных документах. Правила оформления эксплуатационных документов. Правила оформления эксплуатационных документов. Правила оформления эксплуатационных документов при реализации сложно-технических товаров 	2	1
	<p>Практическое занятие</p> <p>1 Изучение количественной и качественной ТСД и их заполнение (отвесы, заборные листы, упаковочные листы, спецификации, акты об установленном расхождении в количестве товаров коммерческие акты, акты отбора образцов).</p> <p>2 Изучение расчетных ТСД и их заполнение (протокол согласования цен, счет-фактура, счет, иные документы о ценах).</p> <p>3 Изучение и заполнение комплексных ТСД (накладные: приходно-расходные, товарно-транспортные).</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1- Разработайте схему «Средства товарной информации». Укажите их назначение.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дайте характеристику нормативных и технических документов как носителей товарной информации. - Разработайте развернутую схему «Классификацию технических документов». <p>2-Охарактеризуйте товаросопроводительные документы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Заполните образцы товаротранспортных накладных. - Рассмотрите эксплуатационные документы. 	2	3
Тема 1.10. Маркировка товаров	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1.- Маркировка: понятие, назначение, функции, виды.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производственная маркировка: понятие, носители, способы нанесения информации и требования к ним. Нормативные документы, устанавливающие требования к 	2	1

	<p>производственной маркировке товаров.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Торговая маркировка: понятие, носители, требования к информации и нормативные документы, их устанавливающие. Структура маркировки. - Маркировка импортных товаров. Правила этикетирования пищевых продуктов по директивам совета ЕЭС. Обоснование необходимости информации о требованиях к маркировке экспортных и импортных товаров. <p>2.- Особенности маркировки отдельных групп импортных товаров. Общность и отличия от маркировки российских товаров. Информация о наименовании товара и сроках годности на маркировке импортных товаров. Идентификация товарных партий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с товарными знаками крупнейших корпораций по производству импортных товаров. 	2	
	Практическое занятие		
	1 Изучение основных носителей производственной маркировки (этикетки, кольеретки, вкладыши, бирки и ярлыки, контрольные ленты, клейма и штампы).	2	3
	2 Изучение основных носителей торговой маркировки (ценники, торговые чеки, кассовые чеки). И заполнение их.	2	
	Самостоятельная работа		
	1.- Составьте перечень общих требований к производственной и торговой маркировке.	2	3
	- Изучите импортных товаров, реализуемых в предприятии. И представьте отчет в форме небольшого сообщения.		
	- Выявите общность и различия маркировки отечественных и импортных товаров одного вида. И представьте ответ в форме сравнительной таблицы.		
	2.-Изучите правила этикетирования пищевых продуктов по Директивам совета ЕЭС.	2	
	- Составьте схему «Структура маркировки».		
	- Изучите международные документы, устанавливающие требования к маркировке импортных продовольственных и непродовольственных товаров.		
Тема 1.11 Информационные знаки	Содержание учебного материала:		
	1.- Информационные знаки: понятия, назначения. Классификация на группы и подгруппы.	2	1
	- Характеристика информационных знаков разных групп и подгрупп: понятие, назначение, применяемая символика, сущность заложенной в информационных знаках информации. Ошибки и заблуждения по отдельным группам и видам информационных знаков (штрих-кодов, экологических знаков и др.) Использование защитных знаков.		
	-Товарные знаки: понятие, виды и подвиды, назначение, их характеристика.		
	- Товарные знаки-бренды: понятие, назначение, признаки. Технология брендинга.		
	2.- Собственные торговые марки: понятие, назначение, классификация, особенности применения.	2	

	<ul style="list-style-type: none"> - Правовая база использования товарных знаков. Право на товарный знак, регистрация, экспертиза, выдача свидетельства. - Международная регистрация знаков. - Передача товарного знака. Прекращение правовой охраны товарного знака. Государственное патентное ведомство РФ: область компетенции. Ответственность за незаконное использование товарного знака и наименования места происхождения товара. - Контрафактная продукция: понятие, способы фальсификации и ее обнаружение, ответственность. 		
	Практическое занятие	2	2
	Распознавание и расшифровка информационных знаков разных групп и подгрупп.		
	Самостоятельная работа		
	<ul style="list-style-type: none"> 1. Разработайте самостоятельно, не повторяя учебник, схему «Классификацию информационных знаков». 2. Выявите типичные ошибки и заблуждения в отношении отдельных групп и видов информационных знаков. 	2	3
Тема 1.12 Штриховое кодирование	Содержание учебного материала:		
	<ul style="list-style-type: none"> 1. Штриховое кодирование: понятие, назначение. История создания штрихового кодирования. Преимущества использования штрих-кодов. 2. Классификация штрих-кодов: коды EAN, UPC, Code 39, Codabar и др. Типы кода EAN и их структура. Критерии правильности считывания штрих-кодов: воспроизводство символов, уведомление партнеров, соблюдение цветовых сочетаний, размеров светового поля, размещение на маркировке, размещение штрихового кода. 3. Типовые ошибки при нанесении и расшифровывании кодов. Технология нанесения и считывания штрих-кодов. Внутри-магазинное штриховое кодирование: назначение, структура кода. 4. Особенности технологии товародвижения с использованием штриховых кодов. Штрих-код как критерий предпочтительного выбора товаров продавцами, применяющими технологию товародвижения с использованием штрих-кодов. Контроль качества штрих-кодов при приемке товаров. 	2	1
	Практические занятия		
	<ul style="list-style-type: none"> 1. Расшифровка штриховых кодов продовольственных и непродовольственных товаров. 2. Изучение внутри-магазинного штрихового кодирования. 	2 2	2
	Самостоятельная работа		
	<ul style="list-style-type: none"> 1. Выявите преимущества использования штрих-кодов. - Составьте классификацию штрих-кодов. - Изучите критерии правильности считывания штрих-кодов. 	2 2	3

	2 Выявите типовые ошибки при нанесении и считывания штрих-кодов. - Рассмотрите особенности технологии товародвижения с использованием штрих-кодов.		
Тема 1.13 Выкладка и презентабельность товара	Содержание учебного материала: Определение выкладки. Цели выкладки. Основополагающие принципы выкладки. Концепции выкладки товара. Виды выкладок. Основные правила выкладки в мерчендайзинге.	2	1
	Практические занятия Изучение влияния выкладки товара на качество продукции.	2	2
	Самостоятельная работа Напишите доклад на тему: Влияние выкладки на качества определенной группы товаров, выбранной самостоятельно.	2	3
Тема 1.14 Оценка качества и экспертиза эксклюзивных товаров	Содержание учебного материала: 1. Понятие эксклюзивные товары. Ассортимент эксклюзивных товаров в торговой сети «Бахетле». 2. Экспертиза и оценка качества эксклюзивных товаров.	2	1
	Практические занятия Экспертиза и оценка качества эксклюзивных товаров.	2	2
Всего за 1 семестр		36/54/36	
2 семестр			
Раздел 2. Оценка качества непродовольственных товаров и основы экспертизы			
Тема 2.1 Оценка качества непродовольственных товаров	Содержание учебного материала:		
	1.Классификация непродовольственных товаров.	2	1
	2.Стандарты, устанавливающие требования к информации для потребителей непродовольственных товаров. Общие и специфичные требования для товаров однородных и разнородных групп.	2	
	3.Особенности маркировки непродовольственных товаров однородных групп товаров: носители, сведения о товаре.	2	
	4.Применение идентификационных номеров для аудио и видеотехники: назначение, порядок получения и нанесения. Экомаркировка на электробытовые товары.	2	
	Практическое занятие		2
	1 Изучение классификации непродовольственных товаров.	2	
2 Изучение стандартов, устанавливающие требования к информации для потребителей непродовольственных товаров.	2		
3 Изучение и анализ дефектов непродовольственных товаров и причин их возникновения.	2		
4 Изучение товарных потерь непродовольственных товаров и путей их минимализации.	2		
Самостоятельная работа		3	
1 Изучите стандарты, устанавливающие требования к маркировке непродовольственных	2		

	товаров. 2 Выявите общие требования к маркировке непродовольственных товаров. Рассмотрите применение идентификационных номеров для отдельных групп непродовольственных товаров.	3	
Тема 2.2 Оценка качества и экспертиза одежно-обувных товаров	Содержание учебного материала:		
	1 Классификация одежно-обувных товаров. Текстильные товары. Классификация. Ассортимент текстильных товаров. Показатели качества. Виды дефектов. Экспертиза текстильных товаров.	2	1
	2 Швейные товары. Классификация. Ассортимент швейных товаров. Показатели качества. Требования к качеству швейных изделий. Маркировка и хранение. Экспертиза швейных изделий.	2	
	3 Трикотажные товары. Классификация. Потребительские свойства трикотажа. Требования к качеству. Маркировка и хранение. Экспертиза трикотажных товаров.	2	
	4 Пушно-меховые товары. Классификация и свойства пушно-меховых товаров. Требования к качеству пушно-меховых товаров. Маркировка и хранение. Экспертиза пушно-меховых товаров	2	
	Практическое занятие		
1 Оценка качества тканей по стандарту. Определение градаций качества.	2	2	
2 Оценка качества обувных товаров по стандарту. Определение градаций качества.	2		
3 Изучение показателей качества и дефектов швейных изделий.	2		
4 Экспертиза качества одежно-обувных товаров.	2		
Самостоятельная работа			
1. Составьте перечень основополагающих и специфичных показателей качества для непродовольственных товаров: текстильных, ковровых, швейных и трикотажных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, парфюмерно-косметических, галантерейных.	2	3	
2. -Рассмотрите оценку качества текстильных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. - Рассмотрите оценку качества швейных и трикотажных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	2		
3.- Рассмотрите оценку качества обувных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. - Рассмотрите оценку качества меховых товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	2		
4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе одежно-обувных товаров.	2		
Тема 2.3	Содержание учебного материала:		1

Оценка качества и экспертиза ювелирных товаров и часов	1. Ювелирные товары и часы. Классификация и ассортимент.	2	
	2. Показатели качества ювелирных товаров. Экспертиза качества.	2	
	3.Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения.	2	
	Практическое занятие		
	1. Изучение дефектов ювелирных товаров и часов. 2. Экспертиза качества ювелирных товаров и часов.	2 2	2
	Самостоятельная работа		
	1.Рассмотрите ассортимент часов, показатели качества, а также дефекты. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. 2.Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе ювелирных товаров и часов.	2	3
Тема 2.4 Оценка качества и экспертиза галантерейных товаров	Содержание учебного материала:		
	1. Галантерейные товары. Классификация. Маркировка. Хранение.	2	1
	2. Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения.	2	
	3. Особенности экспертизы качества галантерейных товаров.	2	
	Практическое занятие		
	1 Оценка качества и экспертиза швейных ниток (плетеных изделий)по стандарту.	2	2
	2 Изучение показателей качества предметов женского и мужского туалета.	2	
3 Изучение показателей качества и дефектов женских украшений для рук и шеи.	2		
4 Изучение особенностей проведения экспертизы качества галантерейных товаров.	2		
Самостоятельная работа			
1 Рассмотрите оценку качества галантерейных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Выпишите основные группы галантерейных товаров, указав наименования конкретных товаров, входящих в данную группу.	3	3	
2 Рассмотрите отличительные особенности экспертизы качества предметов женского и мужского туалета. Рассмотрите отличительные особенности экспертизы качества женских украшений для рук и шеи. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе галантерейных товаров.	3		
Тема 2.5 Оценка качества и экспертиза парфюмерно-косметических	Содержание учебного материала:		
	1 Парфюмерно-косметические товары. Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров.	2	1
	2 Требования к качеству. Маркировка. Фасовка и упаковка. Хранение.	2	
	3 Дефекты парфюмерно-косметических товаров.	2	

товаров	4 Экспертиза парфюмерно-косметических товаров. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2		
	Практическое занятие			
	1 Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по стандарту. Определение градаций качества.	2	2	
	2 Изучение и расшифровка маркировки парфюмерно-косметических товаров.	2		
3 Изучение товарной экспертизы парфюмерно-косметических товаров. Дефекты качества парфюмерно-косметических товаров.	2			
	Самостоятельная работа			
	1. Рассмотрите оценку качества парфюмерно-косметических товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	1	3	
	2. Рассмотрите отличительные особенности экспертизы качества парфюмерно-косметических товаров.	1		
	3. Изучите химический состав двух изделий, входящих в группу парфюмерно-косметических товаров, выявите происхождение каждого компонента состава.	1		
	4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе парфюмерно-косметических товаров.	1		
Тема 2.6 Оценка качества и экспертиза культурно- бытовых товаров	Содержание учебного материала:			
	1. Культурно-бытовые товары. Классификация и ассортимент культурно-бытовых товаров. Требования к качеству. Маркировка. Фасовка и упаковка. Хранение.	2	1	
	2. Дефекты культурно-бытовых товаров.	2		
	3. Экспертиза культурно-бытовых товаров. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2		
		Практическое занятие		
	1 Оценка качества и экспертиза фототоваров по стандарту.	2	2	
	2 Оценка качества и экспертиза оргтехники по стандарту.	2		
	3 Оценка качества и экспертиза канцелярских товаров по стандарту .	2		
	4 Оценка качества и экспертиза школьно-письменных товаров по стандарту .	2		
		Самостоятельная работа		
1. Рассмотрите оценку качества фототоваров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	1	3		
2. Рассмотрите оценку качества бытовых электронных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	1			
3. Рассмотрите этапы и особенности протекания экспертизы качества культурно-бытовых товаров.	2			
4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе	2			

	культурно-бытовых товаров.		
Тема 2.7 Оценка качества и экспертиза хозяйственных товаров	Содержание учебного материала:		
	1. Хозяйственные товары. Классификация и ассортимент хозяйственных товаров.	2	1
	2. Требования к качеству. Маркировка. Фасовка и упаковка. Хранение.	2	
	3. Дефекты хозяйственных товаров.	2	
	4. Экспертиза хозяйственных товаров. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
Практическое занятие			
	1. Оценка качества металлохозяйственных товаров по стандарту. Определение градаций качества.	2	2
	2. Анализ дефектов хозяйственных товаров и путей предотвращения их возникновения.	2	
	3. Оценка качества бытовой химии по стандарту	2	
Самостоятельная работа			
	1. Изучите оценку качества товаров из пластмасс. Выявите показатели их безопасности. Проведите оценку качества пластмассовых изделий, используемых в быту. Рассмотрите виды дефектов товаров из пластмасс, причины их возникновения, влияние на качество.	8	3
	2. Рассмотрите оценку качества товаров бытовой химии. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.		
	3. Рассмотрите оценку качества силикатных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.		
	4. Изучите виды дефектов силикатных товаров, Выявите дефекты стеклянных и керамических товаров, которыми Вы пользуетесь в быту. Укажите причины их возникновения.		
	5. Рассмотрите оценку качества металлохозяйственных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.		
	6. Изучите виды дефектов металлохозяйственных товаров, Выявите дефекты ложек, эмалированных кастрюль. Укажите причины их возникновения.		
	7. Рассмотрите оценку качества мебельных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.		
	8. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе хозяйственных товаров.		
Всего за 2 семестр		50/48/39	
3 семестр			
Раздел 3. Оценка качества продовольственных товаров и основы экспертизы			
Тема 3.1 Основы оценки качества	Содержание учебного материала:		
	1. Классификация продовольственных товаров (торговая, учебная, биологическая, технологическая, классификация согласно общероссийскому классификатору продукции).	2	1

продовольственных товаров	Классификация продуктов питания по назначению.	2	
	2. Товарные потери продовольственных товаров.	2	
	3. Дефекты качества, их классификация.	2	
	4. Маркировка продовольственных товаров. Общие и специфичные требования к информации для потребителей пищевых продуктов.	2	
	Практические занятия		
1. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.	2	2	
2. Товарные потери продовольственных товаров.	2		
3. Изучение требований к производственной маркировке продовольственных товаров (2-3 групп).	2		
4. Определение соответствия маркировки конкретных товаров требованиям стандартов.	2		
5. Изучение стандарта ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей».	2		
Самостоятельная работа			
1. Составьте схему «Классификация методов оценки качества».	2	3	
2. Рассмотрите органолептические методы, их достоинства, недостатки, классификацию.	2		
3. Рассмотрите регистрационные методы, их достоинства, недостатки, классификацию.	2		
4. Рассмотрите измерительные методы, их достоинства, недостатки, классификацию.	2		
5. Сравните требования к маркировке ГОСТ Р 51074-2003, Закона РФ «О защите прав потребителей» и ГОСТ на упаковку и маркировку пищевых продуктов однородных групп.	2		
Тема 3.2 Оценка качества и экспертиза продуктов детского питания	Содержание учебного материала:		
	1. Классификация продуктов детского питания.	2	1
	2. Требования к качеству продуктов детского питания. Экспертиза продуктов детского питания.	2	
	Практические занятия		
	1. Оценка качества и экспертиза продуктов детского питания.	2	2
2. Изучение особенностей маркировки, транспортирования и условий хранения продукции детского питания.	2		
Самостоятельная работа			
1. Изучите нормативно-техническую документацию, описывающую требования к качеству и безопасности продуктов детского питания.	2	3	
2. Составьте схему «Классификация продуктов детского питания»	2		
Тема 3.3 Оценка качества и экспертиза товаров диетического, лечебно-	Содержание учебного материала:		
	1. Определение товаров диетического, лечебно-профилактического и функционального питания. Виды функциональных продуктов. Виды продуктов лечебно-профилактического и диетического питания. Основные сведения о нутриентах в питании человека.	2 2	1

профилактического и функционального питания	2. Оценка качества и экспертиза товаров диетического, лечебно-профилактического и функционального питания			
	Практические занятия			
	1. Оценка качества товаров диетического, лечебно-профилактического и функционального питания	2	2	
	2. Изучение особенностей маркировки товаров диетического, лечебно-профилактического и функционального питания	2		
Самостоятельная работа				
	1. Изучите ассортимент товаров здорового питания в торговой сети «Бахетле».	2	3	
	2. Проанализируйте критерий классификации товаров здорового питания.	2		
Тема 3.4 Оценка качества и экспертиза зерномучных товаров	Содержание учебного материала:			
	1. Зерномучные товары. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность и состав зерномучных товаров. Крупа. Классификация круп. Показатели качества.	2	1	
	2. Мука. Классификация различных видов и сортов муки. Показатели качества. Хлебобулочные изделия и их классификация. Показатели качества.	2		
	3. Оценка качества, упаковка, маркировка и хранение зерномучных товаров. Дефекты зерномучных товаров, причины их возникновения.	2		
	4. Экспертиза круп, этапы проведения. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2		
	5. Экспертиза хлеба, этапы проведения. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2		
	Практические занятия			
	1. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	2	2	
	2. Определение товарного сорта круп (гречневой или рисовой, или пшена).	2		
	3. Изучение дефектов зерномучных товаров, причин их устранения.	2		
	4. Изучение НТД по качеству зерномучных товаров.	2		
	5. Изучение особенностей маркировки, упаковки, транспортирования и условий хранения зерномучных товаров.	2		
Самостоятельная работа				
1. Рассмотрите классификацию макаронных изделий, показатели качества и экспертизу.	2	3		
2. Изучите классификацию и ассортимент сухарных и бараночных изделий, проведение экспертизы.	2			
3. Составьте схему классификации зерна.	2			
4. Выпишите показатели качества зерна.	2			
5. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе зерномучных товаров.	2			

Тема 3.5 Оценка качества и экспертиза свежих и переработанных овощей и плодов	Содержание учебного материала:		
	1. Состояние и перспективы развития рынка плодоовощных товаров. Классификация. Пищевая ценность и химический состав плодоовощных товаров	2	1
	2. Товарная обработка плодов и овощей. Классификация свежих плодов и овощей. Показатели качества свежих овощей и плодов. Упаковка, маркировка и хранение свежих и сушеных плодов и овощей.	2	
	3. Экспертиза свежих плодов и овощей, этапы проведения. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	4. Особенности экспертизы отдельных видов свежих овощей и плодов.	2	
	5. Экспертиза плодоовощной консервной продукции. Их классификация. Требования к качеству плодоовощной консервной продукции. Отбор проб.	2	
	6. Дефекты плодоовощных консервов. Требования к таре, упаковке, маркировке.	2	
	Практические занятия		
	1. Анализ ассортимента плодоовощных товаров.	2	2
	2. Оценка качества плодоовощных товаров по органолептическим показателям.	2	
3. Изучение дефектов свежих и переработанных овощей и плодов.	2		
4. Работа со стандартами	2		
5. решение ситуационных задач.	2		
Самостоятельная работа			
1. Квашеные овощи и моченые плоды	2	3	
2. Рассмотрите градации качества свежих плодов и овощей. Укажите, к какой градации качества относятся:	2		
3. Продукты переработки плодов и овощей. Плодоовощные консервы	2		
4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе плодоовощных товаров.	2		
5. Проведите диагностику дефектов свежих и переработанных овощей и плодов, возникающих при производстве и хранении.	2		
Тема 3.6 Оценка качества и экспертиза кондитерских товаров	Содержание учебного материала:		
	1. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Классификация. Пищевая ценность кондитерских товаров	2	1
	2. Показатели качества кондитерских изделий. Требования к упаковке, маркировке и хранению кондитерских товаров.	2	
	3. Экспертиза качества карамельных изделий, этапы проведения. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	Экспертиза качества конфет, этапы проведения. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы		

	4. Экспертиза качества шоколада и печенья, этапы проведения. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	Практические занятия		
	1. Изучение ассортимента кондитерских товаров в розничных торговых предприятиях.	2	2
	2. Оценка качества кондитерских изделий на примере конкретного представителя данной группы товаров.	2	
	3. Экспертиза качества шоколада	2	
	4. Экспертиза качества печенья.	2	
	Самостоятельная работа		
	1. Оценка качества и классификация крахмала и крахмалопродуктов.	2	3
	2. Составьте схему классификации кондитерских товаров	2	
	3. Проведите диагностику дефектов кондитерских изделий, возникающих при производстве и хранении.	2	
	4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе кондитерских товаров.	2	
	5. Выпишите основные требования к маркировке кондитерских товаров.	2	
Тема 3.7 Оценка качества и экспертиза вкусовых товаров	Содержание учебного материала:		
	1. Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров. Показатели качества вкусовых товаров. Методы оценки качества вкусовых товаров. Упаковка и хранение вкусовых товаров.	2	1
	2. Экспертиза кофе, чая. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы. Особенности маркировки безалкогольных напитков: носители, назначение, требования к информации	2	
	3. Классификация алкогольных напитков. Изучение законодательной деятельности в области реализации алкогольных напитков. Показатели качества алкогольных напитков. Специфика маркировки алкогольных напитков: носители (этикетка, контрэтикетка, кольеретка) и их назначение, требование к информации.	2	
	4. Применение акцизных марок, их назначение, порядок маркировки, документы их регистрирующие. Идентификационные номера: назначение, порядок получения и нанесения. Защитные знаки: назначение, виды.	2	
	Практические занятия		
	1. Изучение ассортимента вкусовых товаров.	2	2
	2. Изучение особенностей маркировки упаковки, транспортирования и условий хранения вкусовых товаров.,	2	
	3. Оценка качества вкусовых товаров	2	

	4. Изучение НТД по качеству вкусовых товаров.		
	Самостоятельная работа		
	1. Выявите определяющие и специфичные показатели качества вкусовых товаров разных групп, их градации качества.	2	3
	2. Рассмотрите технологические и предреализационные дефекты вкусовых товаров, причины их возникновения и пути предупреждения и устранения.	2	
	3. Рассмотрите ассортимент пряностей и специй. Их классификацию, показатели качества и проведение экспертизы данных товаров.	2	
	4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе вкусовых товаров.	2	
	5. Составьте схему «Классификация вкусовых товаров»	2	
Тема 3.8 Оценка качества и экспертиза пищевых жиров	Содержание учебного материала:		
	1. Классификация пищевых жиров. Показатели качества пищевых жиров. Методы оценки качества пищевых жиров.	2	1
	2. Упаковка, маркировка и хранение пищевых жиров. Экспертиза пищевых жиров. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	3. Майонезная продукция. Классификация и ассортимент майонезов. Экспертиза качества майонезов. Маркировка и хранение.	2	
	Практические занятия		
	1. Изучение видов фальсификаций пищевых жиров.	2	2
	2. Экспертиза пищевых жиров.	2	
	3. Изучение особенностей маркировки, упаковки, транспортировании и условий хранения пищевых жиров.	2	
	Самостоятельная работа		
	1. Составьте схему «Классификация пищевых жиров»	2	3
	2. Изучите показатели качества животных топленых жиров.	2	
	3. Выявите основные дефекты качества.	2	
	4. Изучите продукты промышленной переработки жиров.	2	
	5. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе пищевых жиров.	2	
Тема 3.9 Оценка качества и экспертиза молочных товаров	Содержание учебного материала:		
	1. Продукты животного происхождения. Классификация продуктов животного происхождения.	2	1
	2. Молочные товары. Классификация молочных товаров. Показатели качества молочных товаров. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров.	2	
	3. Экспертиза молочных товаров (масла, сыров). Правила отбора проб. Порядок и методы	2	

	проведения экспертизы. Способы фальсификации молочных товаров. Меры по предупреждению попадания фальсифицированной продукции в продажу.		
	Практические занятия		
	1. Изучение видов фальсификаций молочных товаров.	2	2
	2. Изучение дефектов молочных продуктов.	2	
	3. Экспертиза молока (масла).	2	
	4. Изучение НТД по качеству молочных товаров.	2	
	Самостоятельная работа		
	1.Изучите требования качества мороженого и молочных консервов. Показатели качества данных товаров.	2	3
	2. Рассмотрите ассортимент сыров.	2	
	3. Рассмотрите ассортимент кисломолочных товаров.	2	
	4. Выпишите показатели качества молочных товаров.	2	
	5. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе молочных товаров.	2	
Тема 3.10 Оценка качества и экспертиза яичных товаров	Содержание учебного материала:		
	1. Классификация яичных товаров. Требования, предъявляемые к качеству яичных товаров. Безопасность яичных товаров. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров.	2	1
	2. Продукты переработки яиц. Классификация и ассортимент. Особенности и применения Экспертиза яичных товаров. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	Практические занятия		
	1. Экспертиза яичных товаров.	2	2
	2. Изучение дефектов яичных товаров.	2	
	3. Изучение НТД по качеству яичных продуктов.	2	
	Самостоятельная работа		
1.Изучите продукты переработки яиц	2	3	
2. Составьте схему «Классификации яичных товаров»	2		
3. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе яичных товаров.	2		
4. Изучите дефекты яичных товаров.	2		
Тема 3.11 Оценка качества и экспертиза мясных товаров	Содержание учебного материала:		
	1. Классификация мясных товаров. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш: назначение, нормативные документы, штампы и клейма для разных видов и категорий мяса Требования к хранению, упаковке, транспортировке. Разделка туш для торговли.	2	1
2. Субпродукты. Классификация. Транспортировка, хранение, упаковка, маркировка. .	2		

	<p>Показатели качества. Мясо птицы. Классификация. Хранение, упаковка, маркировка. Показатели качества. Экспертиза мяса птицы. Этапы и порядок проведения. Колбасные изделия. Классификация, показатели качества. Требования к маркировке, упаковке и хранению. Мясные консервы. Классификация. Особенности маркировки консервов: расшифровка условных обозначений на штампах банок. Мясные полуфабрикаты, классификация. Упаковка и хранение. Качество мясных полуфабрикатов. 3. Дефекты мясных товаров. Фальсификация мясных товаров. Экспертиза качества мяса.</p>	2	
	Практические занятия		
	1.Изучение сортов разуба туш убойных животных. Определение свежести мяса.	2	
	2. Изучение дефектов мясных товаров.	2	2
	3. Изучение НТД по качеству мясных товаров. Заполнение НТД.	2	
	4. Расшифровка маркировки мясных консервов.	2	
	Самостоятельная работа		
	1. Рассмотрите ассортимент мясных консервов и требования к хранению.	2	
	2. Составьте схему «Классификация мясных товаров»	2	
	3. Изучите основные виды мясных товаров. Требования к и реализации и хранению	2	3
	4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе мясных товаров.	2	
Тема 3.12 Оценка качества и экспертиза рыбных товаров	Содержание учебного материала:		
	1.Классификация рыбных товаров. Живая товарная рыба. Дефекты качества.	2	
	2. Охлажденная рыба. Оценка качества и экспертиза охлажденной рыбы. Мороженая рыба. Показатели качества. Хранение, маркировка замороженной рыбы. Экспертиза качества.	2	1
	3. Рыбные консервы и пресервы. Классификация. Показатели качества. Экспертиза рыбных консервов и пресервов.	2	
	Практические занятия		
	1.Экспетиза охлажденной рыбы.	2	
	2.Изучение показателей качества и дефектов замороженной рыбы.	2	2
	3. Изучение НТД по качеству рыбных товаров. Заполнение НТД.	2	
	Самостоятельная работа		
	1.Составьте схему «Классификация рыбных товаров»	2	
	2.Рассмотрите ассортимент сушеных, вяленых копченых рыбных товаров.	2	3
	3. Изучите показатели качества сушеных, вяленых копченых рыбных товаров	2	
	4. Выявите основные дефекты качества и причины их возникновения.	2	

	5.Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе рыбных товаров.	2	
		Всего за 3 семестр	82/88/104
		Курсовая работа	24
		Всего по МДК 02.01	168/190/24/179
Учебная практика			36
Производственная практика (по профилю специальности)			72

заочная форма обучения

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы			
Раздел 1. Методологические основы оценки качества и товарной экспертизы			
Тема 1.1 Предмет, цели и задачи дисциплины.	Содержание учебного материала:	1	1
	Цель, задачи, предмет МДК. Междисциплинарные связи курса с другими дисциплинами: «Метрология и стандартизация», ПМ. 01. «Управление ассортиментом товаров» и др. Основные понятия: качество, оценка качества, экспертиза, эксперт, экспертная оценка, экспертные исследования, товарная экспертиза, товарная партия.		
	Самостоятельная работа	2	3
	1. Выявите значение оценки качества и экспертизы товаров для профессиональной деятельности товароведов и опишите основные навыки необходимые для успешного освоения данного курса. 2. Рассмотрите основополагающие и специфические показатели качества и их основные различия. 3. Установите общность и различия оценки качества и оценки соответствия товаров в форме таблицы.		
Тема 1.2 Основы оценки качества товаров	Содержание учебного материала:	1	1
	Оценка качества товаров и оценка соответствия: понятия, общность и различия. Показатель качества. Их классификация в зависимости от характеризующих свойств (показатель назначения, эстетические, эргономические, экологические и другие показатели). Основополагающие и специфические показатели: органолептические, физико-химические и микробиологические, комплексные и единичные показатели этих групп.		
	Практические занятия		2

	1 Изучение ГОСТ Р ИСО 9000-2015 «Системы менеджмента качества». 2 Изучение требований системы качества ХАССП (НАССР: Hazard Analysis Critical Control Points: «Анализ рисков и критические контрольные точки»).	2 2	
	Самостоятельная работа		
	1 Установите общность и различия оценки качества и оценки соответствия. - Рассмотрите основополагающие и специфические показатели качества. - Охарактеризуйте группы показателей: органолептические, физико-химические. 2 Выявите признаки деления на градации качества. - Укажите причины деления на сорта, причины возникновения и последствия пересортицы.	2 2	3
Тема 1.3 Методы оценки качества	Содержание учебного материала:		
	Классификация методов оценки качества. Органолептические методы: понятие, назначение, достоинства и недостатки, подгруппы. Краткая характеристика визуального, вкусового, обонятельного, осязательного методов. Условия проведения органолептической оценки: отбор проб, требования к помещению, подготовка образцов для испытаний, проведение испытаний. Физико-химические показатели: понятие, наиболее распространенные показатели. Микробиологические показатели качества. Основные понятия. Значение данных показателей качества товаров.	2	1
	Практические занятия		
	1 Изучение органолептического метода оценки качества. Проведение органолептической оценки качества продовольственных товаров – по внешнему виду, цвету, вкусу, запаху и консистенции. 2 Изучение физико-химических методов оценки качества. Выявление физико-химических показателей качества питьевой воды. Сопоставление действительных значений со значениями, указанными на упаковке. 3 Оценка сенсорной чувствительности.	2 2 2	2
	Самостоятельная работа		
	Составьте схему «Классификация методов оценки качества». Рассмотрите органолептические методы, их достоинства, недостатки, классификацию. Рассмотрите регистрационные методы, их достоинства, недостатки, классификацию. Рассмотрите измерительные методы, их достоинства, недостатки, классификацию.	2	3
Тема 1.4 Товарная экспертиза	Содержание учебного материала:		
	1. Цели и задачи товарной экспертизы товаров. Принципы и методы экспертизы. Правовая база для проведения экспертиз разных видов. 2. Классификация товарной экспертизы. Виды товароведной экспертизы товаров: количественная, качественная, идентификационная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов.	2	1

	<p>4. Показатели потребительских свойств и критерии их выбора для целей экспертизы. 5. Количественная экспертиза товаров, правила ее проведения. Понятие о массе брутто и нетто. Методы измерений количества товаров: прямые (перевешиванием, обмериванием и др.) и косвенные (расчетным путем). Допустимые погрешности и нормы точности. 6. Качественная экспертиза товаров, правила ее проведения. Классификация качественной экспертизы в зависимости от назначения. - Приемочная экспертиза по качеству, основания и правила для ее проведения. - Экспертиза по комплектности. Классификация комплектующих элементов. - Экспертиза качества новых товаров. Понятие «новый товар». Методы и этапы изучения качества нового товара. - Дегустация пищевых продуктов, правила проведения, нормативная база. - Экспертиза товаров по договорам, основание ее проведения. Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Причины, методы их выявления. Документальное оформление снижения качества и/или возникновения качественных потерь (отходов). 7. Ассортиментная экспертиза. Особенности применения. Основные понятия. 8. Документальная экспертиза. Товарно-сопроводительная документация. 9. Комплексная экспертиза. Особенности применения.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>1 Изучение технических документов товароведной экспертизы. 2 Заполнение акта экспертизы товара, состоящего из трех форм: протокольный, констатирующей и заключения. 3 Заполнение документации на стадии приемки товара. Заполнение акта «об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке».</p>	<p>2 2 2</p>	<p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1 Разработайте схему «Этапы товароведной экспертизы» с указанием конкретных действий товароведа на каждом этапе. 2. Изучите правовую базу для проведения товароведной экспертизы. 3. Установите особенности проведения товароведной экспертизы разных видов.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Тема 1.5 Организация и проведение товароведной экспертизы</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>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 товароведной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов. Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов. Сопоставление их с другими</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

	<p>средствами товарной информации. Проверка подлинности документов, наличия необходимых реквизитов. Перекрестная проверка разных документов.</p> <p>Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов, оформление акта отбора проб, проведение экспертной оценки объектов, типичные ошибки при проведении экспертизы.</p> <p>Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз.</p> <p>2 Порядок составления заключения.</p> <p>Рекомендации по составлению акта экспертиз по количеству и качеству. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы.</p> <p>Консультации экспертов: порядок проведения.</p>	2	
	Самостоятельная работа		3
	1 Проведение групповой товароведной экспертизы продовольственных товаров (1-2 наименования). Оформление заключения эксперта.	4	
	2Проведение групповой товароведной экспертизы непродовольственных товаров (1-2 наименования).Оформление заключения эксперта.	4	
	<p>1 Напишите доклад на тему: Порядок заполнения документов, оформляемых на разных этапах проведения товароведной экспертизы.</p> <p>2. Выявите типовые ошибки при составлении акта экспертизы и заключения эксперта.</p>	2	
<p>Тема 1.6 Идентификация товаров</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Идентификация товаров: понятие, назначение, место в оценочной деятельности. Классификация идентификации на виды и подвиды, их краткая характеристика. Идентифицирующие признаки товаров. Результаты идентификации.</p> <p>Фальсификация: понятие, назначение, классификация, краткая характеристика отдельных видов, средства и способы обнаружения. Последствия фальсификации: правовые, экономические, маркетинговые.</p>	2	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1 Выявление идентифицирующих признаков в стандартах на продукцию (на примере 2-3-х товаров).</p> <p>2 Обнаружение фальсификации товаров однородных групп (2-3 товара).</p> <p>3 Решение ситуационных задач.</p>	2 2 2	3
	<p>1. Дайте определение понятий «идентификация» и «фальсификация товаров».</p> <p>2. Разработайте схему «Классификация идентификации товаров» и «Фальсификация товаров».</p> <p>Выявите взаимосвязь между ними.</p> <p>3. Охарактеризуйте разные виды идентификации товаров.</p>	2	

Тема 1.7. Виды и формы товарной информации	Содержание учебного материала:	2	2
	Товарная информация: основные понятия, назначение. Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая и потребительская. Формы информации: словесная, цифровая, изобразительная, символическая. Назначение и краткая характеристика товарной информации разных видов и форм.		
	Самостоятельная работа	2	3
	Определение видов и форм товарной информации по маркировке отдельных видов товаров. Расшифровка товарной информации.		
Подготовьте доклад на одну из выбранных ниже тем: - Основополагающая товарная информация и ее назначение. - Коммерческая товарная информация и ее назначение. - Потребительская товарная информация и ее назначение. - Словесная форма товарной информации и особенности ее использования. - Цифровая форма товарной информации и особенности ее использования. - Изобразительная форма товарной информации и особенности ее использования. - Символическая форма товарной информации и особенности ее использования.	2		
Тема 1.8. Нормативно-правовая база информационного обеспечения	Самостоятельная работа	2	
1. Правовая база: Конституция РФ, ГК РФ, федеральные законы, постановление правительства в области информационного обеспечения продавцов и потребителей, объекты, нормы, устанавливаемые ими. Права и ответственность продавцов по вопросам товарной информации. Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах. Основные требования к товарной информации, их характеристика. Оценка соответствия товарной информации установленным требованиям. Признаки недостоверной информации: искажение, умышленная неполнота (умалчивание), введения потребителя в заблуждение. Показатели достаточности информации о товарах. 2. Роль органов федерального управления и органов местного самоуправления в информационном обеспечении граждан, в том числе и товарной информацией. Нормативная база: виды нормативных документов, регламентирующих требования к товарной информации. Нормы и правила, установленные в этих документах. Стандарты «информация для потребителей», виды, объекты, требования. Интеллектуальная собственность: понятие, назначение, правовая база, взаимосвязь с товарной информацией.			
Изучение прав потребителей по Закону РФ «О защите прав потребителей» и другим нормативным документам.	2		
1 Составьте перечень документов, составляющих нормативно-правовую базу товарной информации. - Рассмотрите объекты и основные нормы, устанавливаемые ФЗ в области информационного	2		

	<p>обеспечения субъектов каналов распределения товарной информацией.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучите права и обязанности продавцов в области товарной информации. <p>2 Изучите права потребителей на информацию.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рассмотрите основные требования к товарной информации. - Выявите признаки недостоверной информации.- Изучите роль органов федерального управления и органов местного самоуправления в информационном обеспечении граждан. - Изучите вопросы интеллектуальной собственности по ГК РФ. 	2	
Тема 1.9. Классификация средств товарной информации	Самостоятельная работа		
	<p>1 - Средства товарной информации: классификация, назначение.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Информационные ресурсы: понятие, назначение, виды. Характеристика нормативных и технических документов как носителей товарной информации. - Классификация технических товаров: товарно-сопроводительные, эксплуатационные, проектно-конструкторские. <p>2. - Товарно-сопроводительные документы (ТСД): понятие, классификация, назначение, основные реквизиты, правила заполнения. Обязательные и необязательные ТСД.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Эксплуатационные документы: понятие, назначение, разновидности. Требования у информации в эксплуатационных документах. Правила оформления эксплуатационных документов. Правила оформления эксплуатационных документов при реализации сложно-технических товаров 	2	
	<p>1 Изучение количественной и качественной ТСД и их заполнение (отвесы, заборные листы, упаковочные листы, спецификации, акты об установленном расхождении в количестве товаров коммерческие акты, акты отбора образцов).</p> <p>2 Изучение расчетных ТСД и их заполнение (протокол согласования цен, счет-фактура, счет, иные документы о ценах).</p> <p>3 Изучение и заполнение комплексных ТСД (накладные: приходно-расходные, товарно-транспортные).</p>	2	3
	<p>1- Разработайте схему «Средства товарной информации». Укажите их назначение.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дайте характеристику нормативных и технических документов как носителей товарной информации. - Разработайте развернутую схему «Классификацию технических документов». <p>2-Охарактеризуйте товаросопроводительные документы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Заполните образцы товаротранспортных накладных. - Рассмотрите эксплуатационные документы. 	2	
	<p>1- Разработайте схему «Средства товарной информации». Укажите их назначение.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дайте характеристику нормативных и технических документов как носителей товарной информации. - Разработайте развернутую схему «Классификацию технических документов». <p>2-Охарактеризуйте товаросопроводительные документы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Заполните образцы товаротранспортных накладных. - Рассмотрите эксплуатационные документы. 	2	
Тема 1.10. Маркировка товаров	Самостоятельная работа		
	<p>1.- Маркировка: понятие, назначение, функции, виды.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производственная маркировка: понятие, носители, способы нанесения информации и 	2	3

	<p>требования к ним. Нормативные документы, устанавливающие требования к производственной маркировке товаров.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Торговая маркировка: понятие, носители, требования к информации и нормативные документы, их устанавливающие. Структура маркировки. - Маркировка импортных товаров. Правила этикетирования пищевых продуктов по директивам совета ЕЭС. Обоснование необходимости информации о требованиях к маркировке экспортных и импортных товаров. <p>2.- Особенности маркировки отдельных групп импортных товаров. Общность и отличия от маркировки российских товаров. Информация о наименовании товара и сроках годности на маркировке импортных товаров. Идентификация товарных партий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с товарными знаками крупнейших корпораций по производству импортных товаров. 	2	
	<p>1 Изучение основных носителей производственной маркировки (этикетки, кольеретки, вкладыши, бирки и ярлыки, контрольные ленты, клейма и штампы).</p> <p>2 Изучение основных носителей торговой маркировки (ценники, торговые чеки, кассовые чеки). И заполнение их.</p>	2 2	
	<p>1.- Составьте перечень общих требований к производственной и торговой маркировке.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучите импортных товаров, реализуемых в предприятии. И представьте отчет в форме небольшого сообщения. - Выявите общность и различия маркировки отечественных и импортных товаров одного вида. И представьте ответ в форме сравнительной таблицы. <p>2.-Изучите правила этикетирования пищевых продуктов по Директивам совета ЕЭС.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составьте схему «Структура маркировки». - Изучите международные документы, устанавливающие требования к маркировке импортных продовольственных и непродовольственных товаров. 	2 2	
<p>Тема 1.11 Информационные знаки</p>	<p>Самостоятельная работа</p> <p>1.- Информационные знаки: понятия, назначения. Классификация на группы и подгруппы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Характеристика информационных знаков разных групп и подгрупп: понятие, назначение, применяемая символика, сущность заложенной в информационных знаках информации. Ошибки и заблуждения по отдельным группам и видам информационных знаков (штрих-кодов, экологических знаков и др.) Использование защитных знаков. -Товарные знаки: понятие, виды и подвиды, назначение, их характеристика. - Товарные знаки-бренды: понятие, назначение, признаки. Технология брендинга. <p>2.- Собственные торговые марки: понятие, назначение, классификация, особенности применения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правовая база использования товарных знаков. Право на товарный знак, регистрация, 	2 2	3

	<p>экспертиза, выдача свидетельства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Международная регистрация знаков. - Передача товарного знака. Прекращение правовой охраны товарного знака. Государственное патентное ведомство РФ: область компетенции. Ответственность за незаконное использование товарного знака и наименования места происхождения товара. - Контрафактная продукция: понятие, способы фальсификации и ее обнаружение, ответственность. 		
	Распознавание и расшифровка информационных знаков разных групп и подгрупп.	2	
	<p>1. Разработайте самостоятельно, не повторяя учебник, схему «Классификацию информационных знаков».</p> <p>2. Выявите типичные ошибки и заблуждения в отношении отдельных групп и видов информационных знаков.</p>	2	
Тема 1.12 Штриховое кодирование	Содержание учебного материала:		
	<p>1. Штриховое кодирование: понятие, назначение. История создания штрихового кодирования. Преимущества использования штрих-кодов.</p> <p>2. Классификация штрих-кодов: коды EAN, UPC, Code 39, Codabar и др. Типы кода EAN и их структура. Критерии правильности считывания штрих-кодов: воспроизводство символов, уведомление партнеров, соблюдение цветовых сочетаний, размеров светового поля, размещение на маркировке, размещение штрихового кода.</p> <p>3. Типовые ошибки при нанесении и расшифровывании кодов. Технология нанесения и считывания штрих-кодов. Внутри-магазинное штриховое кодирование: назначение, структура кода.</p> <p>4. Особенности технологии товародвижения с использованием штриховых кодов. Штрих-код как критерий предпочтительного выбора товаров продавцами, применяющими технологию товародвижения с использованием штрих-кодов. Контроль качества штрих-кодов при приемке товаров.</p>	2	1
	Самостоятельная работа		
	<p>1 Расшифровка штриховых кодов продовольственных и непродовольственных товаров.</p> <p>2 Изучение внутри-магазинного штрихового кодирования.</p>	2 2	
	<p>1 Выявите преимущества использования штрих-кодов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составьте классификацию штрих-кодов. - Изучите критерии правильности считывания штрих-кодов. <p>2 Выявите типовые ошибки при нанесении и считывания штрих-кодов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рассмотрите особенности технологии товародвижения с использованием штрих-кодов. 	2 2	3
Тема 1.13 Выкладка и	Самостоятельная работа		
	Определение выкладки. Цели выкладки. Основополагающие принципы выкладки. Концепции	2	3

презентабельность товара	выкладки товара. Виды выкладок. Основные правила выкладки в мерчендайзинге.		
	Изучение влияния выкладки товара на качество продукции.	2	
	Напишите доклад на тему: Влияние выкладки на качества определенной группы товаров, выбранной самостоятельно.	2	
Тема 1.14 Оценка качества и экспертиза эксклюзивных товаров	Самостоятельная работа		3
	Понятие эксклюзивные товары. Ассортимент эксклюзивных товаров в торговой сети «Бахетле».	2	
	Экспертиза и оценка качества эксклюзивных товаров.	2	
Раздел 2. Оценка качества непродовольственных товаров и основы экспертизы			
Тема 2.1 Оценка качества непродовольственных товаров	Самостоятельная работа		3
	1.Классификация непродовольственных товаров.	2	
	2.Стандарты, устанавливающие требования к информации для потребителей непродовольственных товаров. Общие и специфичные требования для товаров однородных и разнородных групп.	2	
	3.Особенности маркировки непродовольственных товаров однородных групп товаров: носители, сведения о товаре.	2	
	4.Применение идентификационных номеров для аудио и видеотехники: назначение, порядок получения и нанесения. Экомаркировка на электробытовые товары.	2	
	1 Изучение классификации непродовольственных товаров.	2	
	2 Изучение стандартов, устанавливающие требования к информации для потребителей непродовольственных товаров.	2	
	3 Изучение и анализ дефектов непродовольственных товаров и причин их возникновения.	2	
	4 Изучение товарных потерь непродовольственных товаров и путей их минимализации.	2	
	1 Изучите стандарты, устанавливающие требования к маркировке непродовольственных товаров.	2	
2 Выявите общие требования к маркировке непродовольственных товаров. Рассмотрите применение идентификационных номеров для отдельных групп непродовольственных товаров.	3		
Тема 2.2 Оценка качества и экспертиза одежно-обувных товаров	Самостоятельная работа		3
	1 Классификация одежно-обувных товаров. Текстильные товары. Классификация. Ассортимент текстильных товаров. Показатели качества. Виды дефектов. Экспертиза текстильных товаров.	2	
	2 Швейные товары. Классификация. Ассортимент швейных товаров. Показатели качества. Требования к качеству швейных изделий. Маркировка и хранение. Экспертиза швейных изделий.	2	

	3 Трикотажные товары. Классификация. Потребительские свойства трикотажа. Требования к качеству. Маркировка и хранение. Экспертиза трикотажных товаров.	2	
	4 Пушно-меховые товары. Классификация и свойства пушно-меховых товаров. Требования к качеству пушно-меховых товаров. Маркировка и хранение. Экспертиза пушно-меховых товаров	2	
	1 Оценка качества тканей по стандарту. Определение градаций качества.	2	
	2 Оценка качества обувных товаров по стандарту. Определение градаций качества.	2	
	3 Изучение показателей качества и дефектов швейных изделий.	2	
	4 Экспертиза качества одежно-обувных товаров.	2	
	1. Составьте перечень основополагающих и специфичных показателей качества для непродовольственных товаров: текстильных, ковровых, швейных и трикотажных, обувных, пушно-меховых и овчинно-шубных, парфюмерно-косметических, галантерейных.	2	
	2. -Рассмотрите оценку качества текстильных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	2	
	- Рассмотрите оценку качества швейных и трикотажных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	2	
	3.- Рассмотрите оценку качества обувных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	2	
	- Рассмотрите оценку качества меховых товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	2	
	4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе одежно-обувных товаров.	2	
Тема 2.3 Оценка качества и экспертиза ювелирных товаров и часов	Самостоятельная работа		
	1. Ювелирные товары и часы. Классификация и ассортимент.	2	
	2. Показатели качества ювелирных товаров. Экспертиза качества.	2	
	3.Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения.	2	
	1. Изучение дефектов ювелирных товаров и часов.	2	3
	2. Экспертиза качества ювелирных товаров и часов.	2	
	1.Рассмотрите ассортимент часов, показатели качества, а также дефекты. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	2	
	2.Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе ювелирных товаров и часов.	2	
Тема 2.4 Оценка качества и экспертиза	Самостоятельная работа		
	1. Галантерейные товары. Классификация. Маркировка. Хранение.	2	3
	2. Идентифицирующие признаки градаций качества. Технологические и предреализационные	2	

галантерейных товаров	дефекты: внешние признаки, причины возникновения, пути устранения. 3. Особенности экспертизы качества галантерейных товаров.	2	
	1 Оценка качества и экспертиза швейных ниток (плетеных изделий) по стандарту.	2	
	2 Изучение показателей качества предметов женского и мужского туалета.	2	
	3 Изучение показателей качества и дефектов женских украшений для рук и шеи.	2	
	4 Изучение особенностей проведения экспертизы качества галантерейных товаров.	2	
	1 Рассмотрите оценку качества галантерейных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. Выпишите основные группы галантерейных товаров, указав наименования конкретных товаров, входящих в данную группу.	3	
	2 Рассмотрите отличительные особенности экспертизы качества предметов женского и мужского туалета. Рассмотрите отличительные особенности экспертизы качества женских украшений для рук и шеи. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе галантерейных товаров.	3	
Тема 2.5 Оценка качества и экспертиза парфюмерно-косметических товаров	Самостоятельная работа		3
	1 Парфюмерно-косметические товары. Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров.	2	
	2 Требования к качеству. Маркировка. Фасовка и упаковка. Хранение.	2	
	3 Дефекты парфюмерно-косметических товаров.	2	
	4 Экспертиза парфюмерно-косметических товаров. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	1 Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по стандарту. Определение градаций качества.	2	
	2 Изучение и расшифровка маркировки парфюмерно-косметических товаров.	2	
	3 Изучение товарной экспертизы парфюмерно-косметических товаров. Дефекты качества парфюмерно-косметических товаров.	2	
	1. Рассмотрите оценку качества парфюмерно-косметических товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	1	
	2. Рассмотрите отличительные особенности экспертизы качества парфюмерно-косметических товаров.	1	
	3. Изучите химический состав двух изделий, входящих в группу парфюмерно-косметических товаров, выявите происхождение каждого компонента состава.	1	
	4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе парфюмерно-косметических товаров.	1	
Тема 2.6 Оценка качества и	Самостоятельная работа		3
	1. Культурно-бытовые товары. Классификация и ассортимент культурно-бытовых товаров.	2	

экспертиза культурно-бытовых товаров	Требования к качеству. Маркировка. Фасовка и упаковка. Хранение.		
	2.Дефекты культурно-бытовых товаров.	2	
	3.Экспертиза культурно-бытовых товаров. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	1 Оценка качества и экспертиза фототоваров по стандарту.	2	
	2 Оценка качества и экспертиза оргтехники по стандарту.	2	
	3 Оценка качества и экспертиза канцелярских товаров по стандарту .	2	
	4 Оценка качества и экспертиза школьно-письменных товаров по стандарту .	2	
	1.Рассмотрите оценку качества фототоваров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	1	
	2. Рассмотрите оценку качества бытовых электронных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.	1	
	3. Рассмотрите этапы и особенности протекания экспертизы качества культурно-бытовых товаров.	2	
Тема 2.7 Оценка качества и экспертиза хозяйственных товаров	4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе культурно-бытовых товаров.	2	
	Самостоятельная работа		
	1. Хозяйственные товары. Классификация и ассортимент хозяйственных товаров.	2	
	2.Требования к качеству. Маркировка. Фасовка и упаковка. Хранение.	2	
	3.Дефекты хозяйственных товаров.	2	
	4.Экспертиза хозяйственных товаров. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	3. Оценка качества металлохозяйственных товаров по стандарту. Определение градаций качества.	2	
	4. Анализ дефектов хозяйственных товаров и путей предотвращения их возникновения.	2	
	3. Оценка качества бытовой химии по стандарту	2	
	1.Изучите оценку качества товаров из пластмасс. Выявите показатели их безопасности. Проведите оценку качества пластмассовых изделий, используемых в быту. Рассмотрите виды дефектов товаров из пластмасс, причины их возникновения, влияние на качество.	8	
2.Рассмотрите оценку качества товаров бытовой химии. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.			
3.Рассмотрите оценку качества силикатных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле.			
4.Изучите виды дефектов силикатных товаров, Выявите дефекты стеклянных и керамических товаров, которыми Вы пользуетесь в быту. Укажите причины их возникновения.			
5.Рассмотрите оценку качества металлохозяйственных товаров. Выявите основополагающие			

3

	показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. 6.Изучите виды дефектов металлохозяйственных товаров, Выявите дефекты ложек, эмалированных кастрюль. Укажите причины их возникновения. 7. Рассмотрите оценку качества мебельных товаров. Выявите основополагающие показатели, по которым проводят оценку качества в торговле. 8. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе хозяйственных товаров.		
Раздел 3. Оценка качества продовольственных товаров и основы экспертизы			
Тема 3.1 Основы оценки качества продовольственных товаров	Самостоятельная работа		
	1.Классификация продовольственных товаров (торговая, учебная, биологическая, технологическая, классификация согласно общероссийскому классификатору продукции). Классификация продуктов питания по назначению.	2	3
	2. Товарные потери продовольственных товаров.	2	
	3. Дефекты качества, их классификация.	2	
	4. Маркировка продовольственных товаров. Общие и специфичные требования к информации для потребителей пищевых продуктов.	2	
	1. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.	2	
	2.Товарные потери продовольственных товаров.	2	
	3. Изучение требований к производственной маркировке продовольственных товаров (2-3 групп).	2	
	4. Определение соответствия маркировки конкретных товаров требованиям стандартов.	2	
	5.Изучение стандарта ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей».	2	
1. Составьте схему «Классификация методов оценки качества».	2		
2. Рассмотрите органолептические методы, их достоинства, недостатки, классификацию.	2		
3. Рассмотрите регистрационные методы, их достоинства, недостатки, классификацию.	2		
4. Рассмотрите измерительные методы, их достоинства, недостатки, классификацию.	2		
5.Сравните требования к маркировке ГОСТ Р 51074-2003, Закона РФ «О защите прав потребителей» и ГОСТ на упаковку и маркировку пищевых продуктов однородных групп.	2		
Тема 3.2 Оценка качества и экспертиза продуктов детского питания	Самостоятельная работа		
	3. Классификация продуктов детского питания.	2	3
	4. Требования к качеству продуктов детского питания. Экспертиза продуктов детского питания.	2	
	3. Оценка качества и экспертиза продуктов детского питания.	2	
4. Изучение особенностей маркировки, транспортирования и условий хранения продукции детского питания.	2		

	3. Изучите нормативно-техническую документацию, описывающую требования к качеству и безопасности продуктов детского питания. 4. Составьте схему «Классификация продуктов детского питания»	2 2	
Тема 3.3 Оценка качества и экспертиза товаров диетического, лечебно-профилактического и функционального питания	Самостоятельная работа		3
	3. Определение товаров диетического, лечебно-профилактического и функционального питания. Виды функциональных продуктов. Виды продуктов лечебно-профилактического и диетического питания. Основные сведения о нутриентах в питание человека.	2	
	4. Оценка качества и экспертиза товаров диетического, лечебно-профилактического и функционального питания	2	
	3. Оценка качества товаров диетического, лечебно-профилактического и функционального питания	2	
	4. Изучение особенностей маркировки товаров диетического, лечебно-профилактического и функционального питания	2	
Тема 3.4 Оценка качества и экспертиза зерномучных товаров	3. Изучите ассортимент товаров здорового питания в торговой сети «Бахетле».	2	3
	4. Проанализируйте критерий классификации товаров здорового питания.	2	
	Самостоятельная работа		
	1. Зерномучные товары. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность и состав зерномучных товаров. Крупа. Классификация круп. Показатели качества.	2	
	2. Мука. Классификация различных видов и сортов муки. Показатели качества. Хлебобулочные изделия и их классификация. Показатели качества.	2	
	3. Оценка качества, упаковка, маркировка и хранение зерномучных товаров. Дефекты зерномучных товаров, причины их возникновения.	2	
	4. Экспертиза круп, этапы проведения. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	5. Экспертиза хлеба, этапы проведения. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	1. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	2	
	2. Определение товарного сорта круп (гречневой или рисовой, или пшена).	2	
	3. Изучение дефектов зерномучных товаров, причин их устранения.	2	
4. Изучение НТД по качеству зерномучных товаров.	2		
5. Изучение особенностей маркировки, упаковки, транспортирования и условий хранения зерномучных товаров.	2		
1. Рассмотрите классификацию макаронных изделий, показатели качества и экспертизу. 2. Изучите классификацию и ассортимент сухарных и бараночных изделий, проведение экспертизы. 3. Составьте схему классификации зерна.	2 2 2		

	4. Выпишите показатели качества зерна.	2	
	5. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе зерномучных товаров.	2	
Тема 3.5 Оценка качества и экспертиза свежих и переработанных овощей и плодов	Содержание учебного материала:		
	1. Состояние и перспективы развития рынка плодоовощных товаров. Классификация. Пищевая ценность и химический состав плодоовощных товаров	2	1
	2. Товарная обработка плодов и овощей. Классификация свежих плодов и овощей. Показатели качества свежих овощей и плодов. Упаковка, маркировка и хранение свежих и сушеных плодов и овощей.	2	
	3. Экспертиза свежих плодов и овощей, этапы проведения. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	4. Особенности экспертизы отдельных видов свежих овощей и плодов.	2	
	5. Экспертиза плодоовощной консервной продукции. Их классификация. Требования к качеству плодоовощной консервной продукции. Отбор проб.	2	
	6. Дефекты плодоовощных консервов. Требования к таре. паковке, маркировке.	2	
	Практические занятия		2
	1. Анализ ассортимента плодоовощных товаров.	2	
	2. Оценка качества плодоовощных товаров по органолептическим показателям.	2	
3. Изучение дефектов свежих и переработанных овощей и плодов.	2		
4. Работа со стандартами	2		
5. решение ситуационных задач.	2		
Самостоятельная работа		3	
1. Квашеные овощи и моченые плоды	2		
2. Рассмотрите градации качества свежих подов и овощей. Укажите, к какой градации качества относятся:	2		
3. Продукты переработки плодов и овощей. Плодоовощные консервы	2		
4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе плодоовощных товаров.	4		
5. Проведите диагностику дефектов свежих и переработанных овощей и плодов, возникающих при производстве и хранении.	4		
Тема 3.6 Оценка качества и экспертиза кондитерских товаров	Самостоятельная работа		3
	1. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Классификация. Пищевая ценность кондитерских товаров	2	
	2. Показатели качества кондитерских изделий. Требования к упаковке, маркировке и хранению кондитерских товаров.	2	
	3. Экспертиза качества карамельных изделий, этапы проведения. Правила отбора проб.	2	

	<p>Порядок и методы проведения экспертизы. Экспертиза качества конфет, этапы проведения. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы 4.Экспертиза качества шоколада и печенья, этапы проведения. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.</p>	2	
	<p>1. Изучение ассортимента кондитерских товаров в розничных торговых предприятиях. 2. Оценка качества кондитерских изделий на примере конкретного представителя данной группы товаров. 3. Экспертиза качества шоколада 4. Экспертиза качества печенья.</p>	2 2 2 2	
	<p>1.Оценка качества и классификация крахмала и крахмалопродуктов. 2. Составьте схему классификации кондитерских товаров 3. Проведите диагностику дефектов кондитерских изделий, возникающих при производстве и хранении. 4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе кондитерских товаров. 5. Выпишите основные требования к маркировке кондитерских товаров.</p>	2 2 2 2 2	
Тема 3.7 Оценка качества и экспертиза вкусовых товаров	<p>Самостоятельная работа 1. Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров. Показатели качества вкусовых товаров. Методы оценки качества вкусовых товаров. Упаковка и хранение вкусовых товаров. 2. Экспертиза кофе, чая. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы. Особенности маркировки безалкогольных напитков: носители, назначение, требования к информации 3. Классификация алкогольных напитков. Изучение законодательной деятельности в области реализации алкогольных напитков. Показатели качества алкогольных напитков. Специфика маркировки алкогольных напитков: носители (этикетка, контрэтикетка, кольеретка) и их назначение, требование к информации. 4.Применение акцизных марок, их назначение, порядок маркировки, документы их регистрирующие. Идентификационные номера: назначение, порядок получения и нанесения. Защитные знаки: назначение, виды.</p>	2 2 2 2	3
	<p>1. Изучение ассортимента вкусовых товаров. 2. Изучение особенностей маркировки упаковки, транспортирования и условий хранения вкусовых товаров., 3. Оценка качества вкусовых товаров</p>	2 2 2	

	4. Изучение НТД по качеству вкусовых товаров.	2	
	1. Выявите определяющие и специфичные показатели качества вкусовых товаров разных групп, их градации качества.	2	
	2. Рассмотрите технологические и предреализационные дефекты вкусовых товаров, причины их возникновения и пути предупреждения и устранения.	2	
	3. Рассмотрите ассортимент пряностей и специй. Их классификацию, показатели качества и проведение экспертизы данных товаров.	2	
	4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе вкусовых товаров.	2	
	5. Составьте схему «Классификация вкусовых товаров»	2	
Тема 3.8 Оценка качества и экспертиза пищевых жиров	Самостоятельная работа		
	1. Классификация пищевых жиров. Показатели качества пищевых жиров. Методы оценки качества пищевых жиров.	2	
	2. Упаковка, маркировка и хранение пищевых жиров. Экспертиза пищевых жиров. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	3. Майонезная продукция. Классификация и ассортимент майонезов. Экспертиза качества майонезов. Маркировка и хранение.	2	
	1. Изучение видов фальсификаций пищевых жиров.	2	3
	2. Экспертиза пищевых жиров.	2	
	3. Изучение особенностей маркировки, упаковки, транспортировании и условий хранения пищевых жиров.	2	
	1. Составьте схему «Классификация пищевых жиров»	2	
	2. Изучите показатели качества животных топленых жиров.	2	
	3. Выявите основные дефекты качества.	2	
	4. Изучите продукты промышленной переработки жиров.	2	
	5. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе пищевых жиров.	2	
Тема 3.9 Оценка качества и экспертиза молочных товаров	Самостоятельная работа		
	1. Продукты животного происхождения. Классификация продуктов животного происхождения.	2	3
	2. Молочные товары. Классификация молочных товаров. Показатели качества молочных товаров. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров.	2	
	3. Экспертиза молочных товаров (масла, сыров). Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы. Способы фальсификации молочных товаров. Меры по предупреждению попадания фальсифицированной продукции в продажу.	2	
	1. Изучение видов фальсификаций молочных товаров.	2	

	2. Изучение дефектов молочных продуктов. 3. Экспертиза молока (масла). 4. Изучение НТД по качеству молочных товаров.	2 2 2	
	1.Изучите требования качества мороженого и молочных консервов. Показатели качества данных товаров. 2. Рассмотрите ассортимент сыров. 3. Рассмотрите ассортимент кисломолочных товаров. 4. Выпишите показатели качества молочных товаров. 5. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе молочных товаров.	2 2 2 2 2	
Тема 3.10 Оценка качества и экспертиза яичных товаров	Самостоятельная работа		3
	1. Классификация яичных товаров. Требования, предъявляемые к качеству яичных товаров. Безопасность яичных товаров. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров.	2	
	2. Продукты переработки яиц. Классификация и ассортимент. Особенности и применения Экспертиза яичных товаров. Правила отбора проб. Порядок и методы проведения экспертизы.	2	
	1. Экспертиза яичных товаров. 2. Изучение дефектов яичных товаров. 3. Изучение НТД по качеству яичных продуктов.	2 2 2	
	1.Изучите продукты переработки яиц 2. Составьте схему «Классификации яичных товаров» 3. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе яичных товаров. 4. Изучите дефекты яичных товаров.	2 2 2 2	
Тема 3.11 Оценка качества и экспертиза мясных товаров	Самостоятельная работа		3
	1. Классификация мясных товаров. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш: назначение, нормативные документы, штампы и клейма для разных видов и категорий мяса Требования к хранению, упаковке, транспортировке. Разделка туш для торговли. 2. Субпродукты. Классификация. Транспортировка, хранение, упаковка, маркировка. Показатели качества. Мясо птицы. Классификация. Хранение, упаковка, маркировка. Показатели качества. Экспертиза мяса птицы. Этапы и порядок проведения. Колбасные изделия. Классификация, показатели качества. Требования к маркировке, упаковке и хранению. Мясные консервы. Классификация. Особенности маркировки консервов: расшифровка условных обозначений на штампах банок.	2 2	

	Мясные полуфабрикаты, классификация. Упаковка и хранение. Качество мясных полуфабрикатов.		
	3. Дефекты мясных товаров. Фальсификация мясных товаров. Экспертиза качества мяса.	2	
	1.Изучение сортов разруба туш убойных животных. Определение свежести мяса.	2	
	2. Изучение дефектов мясных товаров.	2	
	3. Изучение НТД по качеству мясных товаров. Заполнение НТД.	2	
	4. Расшифровка маркировки мясных консервов.	2	
	1. Рассмотрите ассортимент мясных консервов и требования к хранению.	2	
	2. Составьте схему «Классификация мясных товаров»	2	
	3. Изучите основные виды мясных товаров. Требования к и реализации и хранению	2	
	4. Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе мясных товаров.	2	
Тема 3.12	Самостоятельная работа		
Оценка качества и экспертиза рыбных товаров	1.Классификация рыбных товаров. Живая товарная рыба. Дефекты качества.	2	3
	2. Охлажденная рыба. Оценка качества и экспертиза охлажденной рыбы. Мороженная рыба. Показатели качества. Хранение, маркировка замороженной рыбы. Экспертиза качества.	2	
	3. Рыбные консервы и пресервы. Классификация. Показатели качества. Экспертиза рыбных консервов и пресервов.	2	
	1.Экспетиза охлажденной рыбы.	2	
	2.Изучение показателей качества и дефектов замороженной рыбы.	2	
	3. Изучение НТД по качеству рыбных товаров. Заполнение НТД.	2	
	1.Составьте схему «Классификация рыбных товаров»	2	
	2.Рассмотрите ассортимент сушеных, вяленых копченых рыбных товаров.	2	
3. Изучите показатели качества сушеных, вяленых копченых рыбных товаров	2		
4. Выявите основные дефекты качества и причины их возникновения.	2		
5.Выпишите перечень основной нормативной документации, используемой при экспертизе рыбных товаров.	2		
	Курсовая работа	8	
	Всего по МДК 02.01	26/26/501	
Учебная практика		36	
Производственная практика (по профилю специальности)		72	

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).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия *лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров.*

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Шкафы книжные двухстворчатые;

Шкафы для образцов и посуды, двухстворчатый;

Шкаф платяной комбинированный;

Стол рабочие;

Стол письменные;

Стулья;

Стулья ученические;

Стулья высокие;

Доска аудиторная;

Стол-тумба с мойкой;

Стеллажи универсальные.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Плакат «Ассортимент продовольственных товаров».

Оборудование, технические средства обучения:

Ареометр АМТ;

Ареометр для молока;

Лупы;

Микроскоп;

Наборы инструментов препаровальных;

Сушилки для посуды;

Весы электронные;

Водонагреватель;

Набор для оценки чистоты воздуха;

Шумомер;

Дистилляторы.

Переносное мультимедийное оборудование.

Программное обеспечение:

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Консультант + версия проф.

3. Система тестирования INDIGO

4. Антиплагиат. ВУЗ.

5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300/1-1 (с измен. и дополн. от 09.01.1996 № 2-ФЗ, от 17.12.1999 № 212-ФЗ, от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 02.11.2004 № 127-ФЗ, от 21.12.2004 № 171-ФЗ, от 27.07.2006 № 140-ФЗ, от 16.10.2006 № 160-ФЗ, от 25.11.2006 № 193-ФЗ, от 25.10.2007 № 234-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 23.11.2009 № 261-ФЗ)
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
3. «О техническом регулировании» ФЗ-184 от 27.12.02 с измен.и дополн. № 65-ФЗ от 01.05.2007
4. ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.94 (с измен. от 1995,1996Ю 1998, 2000-2010 гг.)
5. ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт», № 54-ФЗ от 22.05.2003 (с измен.от 3.06, 17.07. 2009 г., 27.07.2010 г.)
6. «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» № 123 от 22.07.2008
7. «Технический регламент «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утв. Постановлением Правительства РФ от 07.04.09 № 307
8. «Технический регламент на табачную продукцию», ФЗ от 22.12.08 № 268-ФЗ
9. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ФЗ от 27.10.08 № 178-ФЗ
10. «Технический регламент на масложировую продукцию», ФЗ от 24.06.08 № 90-ФЗ
11. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», ФЗ от 12.06.08 № 88-ФЗ
12. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с измен.и дополн.)
13. Постановление «Об аттестации рабочих мест по условиям труда» № 12 от 14.03.1997
14. Постановление Правительства РФ «Об утверждении положения о проведении государственной экспертизы условий труда в Российской Федерации» № 224 от 25.04.2003
15. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» № 51 от 18.12.1998

16. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении рекомендаций по организации работы службы охраны труда в организации» № 14 от 08.02.2000

17. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда» № 80 от 17.12.2002

18. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Порядок обучения по охране труда и проверке знаний требований охраны труда работников организаций» № 1/29 от 13.01.2003

Основная литература:

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] / А.Х. Ашряпова. - М.: КноРус, 2018. -248с.- (СПО). - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927900>

2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2018. — 225 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924216>

3. Николаева, М.А. Организация и проведение экспертизы оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для СПО / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968400>

4. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=775231>

5. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - 236 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=481634>

Дополнительная литература:

1. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ Инфра-М, 2016. - 182 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/541927>

2. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]/ Березина В.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 200 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512678>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы модуля включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Демонстрировать умения идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	Тестовые задания, опросы. Аудиторные контрольные работы, курсовая работа, экзамен. Квалификационный экзамен
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	Демонстрировать умения организовывать и проводить оценку качества товаров.	Тестовые задания, опросы. Аудиторные контрольные работы, курсовая работа, экзамен. Квалификационный экзамен
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	Правильность экспертной оценки	Тестовые задания, опросы. Аудиторные контрольные работы, курсовая работа, экзамен. Квалификационный экзамен

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

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 профессии, наличие положительных отзывов по итогам прохождения учебной практики	Тестовые задания, опросы. Аудиторные контрольные работы, курсовая работа, экзамен. Квалификационный экзамен
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области налогов	Тестовые задания, опросы. Аудиторные контрольные работы, курсовая работа, экзамен. Квалификационный экзамен
ОК 3. Принимать решения	Адекватность принятия решений	Тестовые задания, опросы.

в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	в стандартных и нестандартных ситуациях	Аудиторные контрольные работы, курсовая работа, экзамен. Квалификационный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	Тестовые задания, опросы. Аудиторные контрольные работы, курсовая работа, экзамен. Квалификационный экзамен
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	Тестовые задания, опросы. Аудиторные контрольные работы, курсовая работа, экзамен. Квалификационный экзамен
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	Тестовые задания, опросы. Аудиторные контрольные работы, курсовая работа, экзамен. Квалификационный экзамен
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Тестовые задания, опросы. Аудиторные контрольные работы, курсовая работа, экзамен. Квалификационный экзамен
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Тестовые задания, опросы. Аудиторные контрольные работы, курсовая работа, экзамен. Квалификационный экзамен
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Применение новых технологий в ходе производственной практики. Демонстрация навыков самостоятельного поиска необходимой информации.	Тестовые задания, опросы. Аудиторные контрольные работы, курсовая работа, экзамен. Квалификационный экзамен