

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

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК.02.01. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность:

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация выпускника:

Товаровед-эксперт

Оценка качества товаров и основы экспертизы: Рабочая программа междисциплинарного курса. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 22 с.

Программа междисциплинарного курса МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. № 835.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021

© Садыкова Г.Р., 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МДК	4
1.1. Область применения программы МДК.....	4
1.2. Место МДК в структуре образовательной программы	4
1.3. Цели и задачи МДК.....	4
1.4 Количество часов на освоение МДК:.....	5
1.5 Результаты освоения МДК.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК	6
2.1. Объем МДК и виды учебной работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание МДК.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК.....	16
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению	16
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК	16
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК	18
3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК	20

1. ПАСПОРТ МДК

1.1. Область применения программы МДК

Рабочая программа МДК является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 28 июля 2014 г. № 835, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация и 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 МДК в структуре образовательной программы

МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы входит в состав профессионального модуля ПМ.02.

1.3. Цели и задачи МДК

МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы- овладеть видом деятельности (ВД) Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

С целью овладения указанным видом 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 Количество часов на освоение МДК:

Объем образовательной программы МДК 436 часов, в том числе:

Обязательная часть 436 часов

Вариативная часть 0 часов

Объем образовательной программы МДК 436 часов, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 296 часов;

самостоятельная работа обучающегося 138 часов.

консультация 2

1.5 Результаты освоения МДК

Изучение МДК направлено на формирование у обучающихся следующих **общих и профессиональных 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

2.1. Объем МДК и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	436
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	296
в том числе:	
<i>Лекции</i>	136
<i>практические занятия</i>	140
<i>Курсовая работа</i>	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	138
в том числе:	
<i>изучение учебного/теоретического материала (по конспектам лекций), изучение основной и дополнительной литературы</i>	65
<i>подготовка к практическим занятиям</i>	65
<i>подготовка к промежуточной аттестации</i>	8
<i>Консультация</i>	2
Промежуточная аттестация проводится в форме аудиторной контрольной работы в 5 семестре дифференцированного зачёта в бсеместре	

2.2. Тематический план и содержание МДК

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы		436	
Раздел 1. Основы экспертизы товаров		106	ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
Тема 1.1. Основы экспертизы товаров	Основные понятия: качество, оценка качества, экспертиза. Профессиональная значимость в области основ экспертизы. Цели и задачи экспертизы товаров. Принципы экспертизы. Отличия и особенность экспертизы от других видов оценочной деятельности. Значение экспертизы потребительских товаров для товароведной деятельности.	4	
	Практические занятия		
	1. Цели и задачи экспертизы товаров. Принципы экспертизы.	2/2	
	2. Оценка качества товаров: понятие, виды, этапы оценки	2/2	
Тема 1.2. Классификация и виды товарной экспертизы	Виды товарной экспертизы товаров Классификация экспертиз на группы: товарная, технологическая, судебная, медицинская, аудиторская и тд. Признаки классификации товарной экспертизы. Виды товарной экспертизы: количественная, квалитметрическая, идентификационная, документальная, комплексная. Разновидности экспертизы: первичная, вторичная, дополнительная, комплексная, повторная, контрольная, их назначение.	4	
	Проведение экспертизы по количеству и качеству. Квалитметрическая экспертиза товаров по качеству и комплектности. Показатели потребительских свойств и критерии их выбора для целей экспертизы. Комплектность товаров, проверка. Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Причины, методы их выявления. Документальное оформлениe снижения качества и/или возникновения качественных потерь.	4	

	Экспертиза по качеству при приемке товаров. Экспертиза по качеству при приемке товаров. Экспертиза новых товаров по качеству: этапы, показатели, методы. Идентификационная экспертиза: понятие, назначение, разновидности (групповая и видовая, экспертиза подлинности торговой марки и страны происхождения). Правила отбора проб и выборки из товарных партий.	2	
	Практические занятия		
	1. Виды товароведной экспертизы товаров.	2/2	
	2. Проведение экспертизы по количеству и качеству	2/2	
	3. Экспертиза по качеству при приемке товаров	2/2	
Тема 1. 3. Субъекты и объекты товарной экспертизы	Объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении экспертизы. Особенности товара как объекта товарной экспертизы. Субъекты экспертизы, их классификация.	4	
	Практические занятия		
	1. Объекты товарной экспертизы. Критерии выбора потребительских свойств и показателей при проведении экспертизы.	2/2	
	2. Субъекты товарной экспертизы, их классификация.	2/2	
Тема 1.4. Средства товарной экспертизы	Классификация средств товарной экспертизы: признаки, группы. Средства контроля: виды простейшие приемы проверки правильности показаний. Средства измерений и информационное обеспечение товарной экспертизы. Средства измерений: проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний. Средства информационного обеспечения: действующие нормативные и технические документы, литература.	4	
	Практические занятия		
	1. Средства товарной экспертизы: классификация, средства контроля, средства измерений и информационного обеспечения	2/2	
Тема 1.5. Методы товарной экспертизы.	Классификация методов товарной экспертизы. Преимущества и недостатки методов. Применимость для целей экспертизы. Органолептические методы товарной экспертизы. Экспертные методы товарной экспертизы.	2	
	Практические занятия		

	1. Органолептические методы товарной экспертизы	2/2	
	2. Экспертные методы товарной экспертизы	2/2	
Тема 1.6. Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации	Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов. Экспертные комиссии и группы, порядок формирования. Основания для отвода экспертов. Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации. Структура экспертной деятельности. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы.	4	
	Практические занятия		
	1. Экспертные комиссии и группы, порядок формирования.	2/2	
	2. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов.	2/2	
	3. Порядок разрешения споров при несогласии отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы.	2/2	
Тема 1.7. Организация проведения товароведной экспертизы	Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы. Анализ и оценка товарно-сопроводительных документов: сопоставление их с другими средствами товарной информации. Проверка подлинности документов. Перекрестная проверка документов. Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов. Составление акта отбора проб. Проведение экспертной оценки объектов. Типичные ошибки при проведении экспертизы. Заключительный этап: Оформление результатов экспертизы.	4	
	Практические занятия		
	1. Подготовительный этап товароведной экспертизы.	2/2	
	2. Основной этап товароведной экспертизы	2/2	
	3. Заключительный этап товароведной экспертизы	2/2	
Тема 1.8. Требования к составлению акта экспертизы.	Правила оформления, порядок регистрации, учета и выдачи заказчику акта экспертизы или экспертного заключения. Порядок и правила составления экспертного заключения.	4	
	Практические занятия		
	1. Правила оформления, порядок регистрации, учета и выдачи заказчику	2/2	

	акта экспертизы или экспертного заключения.		
	2. Порядок и правила составления экспертного заключения.	2/2	
Самостоятельная работа при изучении 1 раздела		34	
Подготовка рефератов по темам:			
1. Методы товарной экспертизы: систематизация и практическое применение.			
2. Правила оформления, порядок регистрации и выдачи эксперту наряда на производство экспертизы.			
3. Хранение объектов, поступивших на экспертизу.			
Решение ситуационных задач (анализ кейс), подготовка к контрольным работам, групповым заданиям			
Раздел 2 Основы оценки качества товаров		68	
Тема 2.1. Основы оценки качества товаров	Оценка качества товаров: понятие, виды, этапы оценки. Структура и результаты оценочной деятельности. Факторы, обеспечивающие качество.	6	ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.2
	Практические занятия		
	1. Оценка уровня качества товаров: понятие, виды, алгоритм и результаты оценки.	2/2	
	2. Градация качества товаров	2/2	
Тема 2.2. Методы оценки качества товаров	Органолептические методы Классификация методов оценки качества. Органолептические методы оценки качества: понятие, назначение, достоинства и недостатки, подгруппы. Краткая характеристика визуального, вкусового, обонятельного, осязательного методов и аудиометода. Условия проведения органолептической оценки: отбор проб, требования к помещению, проведение испытаний.	4	
	Инструментальные методы Инструментальные методы оценки качества. Регистрационный метод: понятие, назначение, сфера применения. Измерительный метод : понятие, назначение, классификация, сфера применения.	4	
	Практические занятия		
	1. Органолептические методы оценки качества товаров	2/2	
	2. Инструментальные методы оценки качества товаров	2/2	
	Требования к таре и упаковке, регламентированные действующим законодательством.	4	
Тема 2.3. Оценка качества тары и упаковки	Практические занятия	2/2	

	1. Оценка качества потребительской упаковки		
Тема 2.4. Управление качеством потребительских товаров.	Управление качеством потребительских товаров. Дефекты товаров. Диагностика дефектов	4	
	Практические занятия	2/2	
	1. Управление качеством потребительских товаров.		
Самостоятельная работа при изучении 2 раздела Решение ситуационных задач (анализ кейс), подготовка к контрольным работам, групповым заданиям		34	
Раздел 3 Идентификация, оценка качества и экспертиза продовольственных товаров		108	ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.3
Раздел 3 Идентификация, оценка качества и экспертиза продовольственных товаров	Тема 1. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.	4	
	Тема 2. Сенсорный анализ, его значение в оценки качества товаров. Правила проведения дегустации. Балльная оценка продовольственных товаров	6	
	Тема 3. Безопасность продовольственных товаров. Пищевые добавки	6	
	Тема 4. Методы определения качества товаров. Физико-химические методы исследования	6	
	Тема 5. Информационное обеспечение продовольственных товаров	4	
	Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная экспертиза	4	
	Практические занятия		
	1. Экспертиза и оценка качества питьевого молока	4/4	
	2. Экспертиза и оценка качества сливочного масла	4/4	
	3. Экспертиза и оценка качества сыра	2/2	
	4. Экспертиза и оценка качества солёной рыбы. Экспертиза и оценка качества куриных яиц	4/4	
	5. Экспертиза и оценка качества муки	4/4	
	6. Экспертиза и оценка качества макаронных изделий	2/2	
	7. Экспертиза и оценка качества овощей	2/2	
8. Экспертиза и оценка качества свежих плодов	2/2		
9. Экспертиза и оценка качества чая	4/4		
10. Экспертиза и оценка качества кофе	2/2		

	11. Экспертиза и оценка качества карамели	4/4	
	12. Экспертиза и оценка качества мясных консервов	2/2	
	13. Экспертиза и оценка качества хлебобулочных изделий	4/4	
	14. Экспертиза и оценка качества сахара	2/2	
	15. Экспертиза и оценка качества мёда	2/2	
	Самостоятельная работа при изучении 3 раздела Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, составленным преподавателем, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет); Решение ситуационных задач (анализ кейса), подготовка к контрольным работам, групповым заданиям Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Написание рефератов по заданным темам: <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль зерномучных товаров в питании человека. 2. Оценка качества физико-химических показателей муки. 3. Оценка качества физико-химических показателей макаронных изделий. 4. Оценка качества физико-химических показателей хлеба. 5. Клубнеплоды. Картофель, его строение и пищевая ценность, использование в питании. Болезни, оценка качества картофеля. Хранение. 6. Корнеплоды. Виды корнеплодов. Особенности их химического состава. Требования к качеству. Условия хранения. 7. Оценка качества физико-химических показателей чая. 8. Оценка качества физико-химических показателей кофе. 9. Оценка качества физико-химических показателей пива. 10. Оценка качества физико-химических показателей виноградных вин. 11. Технология производства молока питьевого. 12. Технология производства кисломолочных напитков. 13. Технология производства твердого сыра. 14. Оценка качества физико-химических показателей молока. 15. Оценка качества физико-химических показателей масла. 16. Оценка качества физико-химических показателей кефира. 17. Оценка качества физико-химических показателей колбас. 18. Технология производства растительного масла. 	34	

19. Технология производства колбасных изделий.				
Раздел 4. Идентификация, оценка качества и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров		132		
Раздел 4. Идентификация, оценка качества и экспертиза однородных групп непродовольственных товаров	Тема 1. Виды, способы и методы идентификации	4	ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	
	Тема 2. Идентификационная экспертиза и экспертиза подлинности непродовольственных товаров	4		
	Тема 3. Средства идентификации непродовольственных товаров	4		
	Тема 4. Составление заключения по результатам идентификации товаров	4		
	Тема 5. Нормативные и правовые документы, регламентирующие работу по проведению идентификации товаров	4		
	Тема 6. Фальсификация непродовольственных товаров	4		
	Тема 7. Количественные характеристики товаров	4		
	Тема 8. Безопасность непродовольственных товаров	4		
	Тема 9. Обеспечение качества товаров	4		
	Тема 10. Тара и упаковка непродовольственных товаров	4		
	Тема 11. Информационное обеспечение непродовольственных товаров	4		
	Тема 12. Оценка конкурентоспособности товаров	4		
	Практические занятия			
	1. Контроль и оценка качества товарных партий непродовольственных товаров	4		
	2. Идентификация и оценка качества товаров из пластических масс	4/4		
	3. Идентификация и оценка качества товаров бытовой химии	4/4		
4. Идентификация и оценка качества изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов	4/4			
5. Идентификация и оценка качества тканей и одежды	4/4			
6. Идентификация и оценка качества кожаной обуви	4/4			
7. Идентификация и оценка качества пушно-меховых изделий	4/4			
8. Идентификация и оценка качества парфюмерно-косметических товаров	4/4			
9. Приемка, методы испытаний часов и ювелирных товаров	4/4			
10. Оценка качества электробытовых товаров	4/4			
11. Органолептическая оценка качества древесно-мебельных товаров	4/4			

	12. Оценка качества культтоваров	4/4	
Самостоятельная работа при изучении 4 раздела		36	
<p>Работа с источниками информации (конспектом занятий, учебным пособием, составленным преподавателем, учебной и специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, решение кейс – задач, подготовка групповых заданий и составление по ним отчетов и подготовка к их защите. Написание рефератов.</p>			
<p>Курсовое проектирование</p> <p>Примерная тематика курсовых работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Показатели качества *** товаров и методы их определения как возможность обнаружения фальсификации. 2. Сохранение и оценка потребительских свойств *** товаров на этапах товародвижения. 3. Влияние технология производства на формирование потребительских свойств *** товаров. 4. Оценка качества товаров частной марки. 5. Экспертиза потребительских свойств *** товаров. 6. Экспертные исследования *** товаров. 7. Экспертиза качества *** товаров. 8. Оценка потребительских свойств *** товаров. 9. Оценка качества *** товаров. 10. Формирование и анализ качества *** товаров. 11. Методы обнаружения фальсификации потребительских товаров и меры предупреждения (на примере однородных групп товаров). 12. Исследование оценки качества и безопасности *** товаров. 13. Оценка качества товаров отечественных и зарубежных производителей. 14. Оценка качества и изучение конкурентоспособности продукции, вырабатываемой на предприятии. 15. Оценка качества и изучение конкурентоспособности продукции, реализуемой через торговые организации. 16. Оценка качества и изучение конкурентоспособности продукции, реализуемой через предприятия потребительской кооперации. 17. Экспертиза качества товаров на разных этапах хранения. 18. Товароведная оценка качества и экспертиза *** товаров. 19. Сохранение и оценка качества *** товаров на этапах товародвижения. 		20	ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

<p>20. Оценка и методика определения качества *** товаров. 21. Товароведение и экспертиза качества мороженой рыбы 22. Товароведение и экспертиза качества маргариновой продукции 23. Товароведение и экспертиза качества майонеза 24. Товароведение и экспертиза качества колбас</p> <p><i>Примечание.</i> Каждая тема разрабатывается применительно к конкретной группе товаров: обувь, швейные и трикотажные изделия, ткани, меха, стеклянные и керамические товары, электротовары; металлохозяйственные, культурно-бытовые, мебельные, парфюмерно – косметические товары, изделия из пластмасс, товары бытовой химии</p>			
Консультация	2		
	Итого	436	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

3.1 Требования к 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;

Столы рабочие;

Столы 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.

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК

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>

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы
СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение
1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
 2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
 3. Система тестирования INDIGO.
 4. 1С: Предприятие 8
4. Свободно распространяемое программное обеспечение
1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
 2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации МДК для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В

университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК

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

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

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	Кейс-задачи, деловая игра, дискуссии, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	Демонстрировать умения организовывать и проводить оценку качества товаров.	Кейс-задачи, деловая игра, дискуссии, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	Правильность экспертной оценки	Кейс-задачи, деловая игра, дискуссии, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, 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	Демонстрация интереса к будущей профессии,	Кейс-задачи, деловая игра, дискуссии, практические

своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	наличие положительных отзывов по итогам прохождения учебной практики	задания, контрольная работа. Курсовая работа, 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	Кейс-задачи, деловая игра, дискуссии, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	Кейс-задачи, деловая игра, дискуссии, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, 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	Кейс-задачи, деловая игра, дискуссии, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация навыков использования ИКТв профессиональной деятельности.	Кейс-задачи, деловая игра, дискуссии, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ОК 6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	Кейс-задачи, деловая игра, дискуссии, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Кейс-задачи, деловая игра, дискуссии, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Кейс-задачи, деловая игра, дискуссии, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен
ОК 9.Ориентироваться в	Проявление интереса к	Кейс-задачи, деловая игра,

<p>условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.</p>	<p>инновациям в области профессиональной деятельности. Применение новых технологий в ходе производственной практики. Демонстрация навыков самостоятельного поиска необходимой информации.</p>	<p>дискуссии, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен</p>
--	---	--