

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.08.2023 11:59:33  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
политехнического колледжа  
  
« 28 » 05 2023 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины ПМ02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Наименование специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация выпускника товаровед-эксперт

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Составитель рабочей программы:

преподаватель

  
(подпись)

Д.Х. Мугу  
И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«26» 05 2023\_ г.

  
(подпись)

С.К.Шишхова  
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«26» 05 2023\_ г.

  
(подпись)

Ф.А. Топольян  
И.О. Фамилия



## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	32
7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	34

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

### 1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО (программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров базовой подготовки в части освоения основного вида деятельности (ВД).

- 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 товарной экспертизы.
- ПК 2.4. Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.

### 1.2. Цели и задачи модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- ПО1- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- ПО2- оценки качества товаров;
- ПО3- диагностирования дефектов;
- ПО4- участия в экспертизе товаров;

**уметь:**

- У1- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- У2- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- У3- определять их действительное значение и соответствие установленным требованиям;
- У4- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- У5- проводить оценку качества различными методами;
- У6- определять градации качества;
- У7- оценивать качество тары и упаковки;
- У8- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- У9-определять причины возникновения дефектов.

**знать:**

- З1-виды, формы и средства информации о товарах;
- З2-правила маркировки товаров;
- З3-правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- З4-факторы, обеспечивающие качество, оценку качества

35-требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;

36-органолептические и инструментальные методы оценки качества;

37- градации качества;

38-требования к качеству тары и упаковки;

39- виды дефекты товаров, причины возникновения дефектов;

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

**всего – 606 часа(ов),** в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 390 часа(ов),

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 260 часа(ов);

- самостоятельной работы обучающегося –96 часа(ов);

- учебной практики – 126 часа(ов);

- производственной практики – 90 часа(ов).

- консультация -34 часа(ов).

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ 02 Организация и проведения экспертизы и оценки качества товаров МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы.

является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности товаровед эксперт, профессиональными компетенциями (ПК), а также формировании общих компетенции (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК 2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товарной экспертизы
ПК 2.4.	Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.
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.

При изучении профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации:

- экзамен (дифференцированный зачет, экзамены после изучения разделов перечислить разделы) – после изучения междисциплинарных курсов МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы.

- дифференцированный зачет – после прохождения учебной и производственной практики;
- экзамен квалификационный – после полного освоения профессионального модуля.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
ПМ 02. Организация и проведения экспертизы и оценки качества товаров МДК  
02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы.

**3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов (всего)</b>	<b>В5 семестре</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>260</b>	<b>260</b>
в том числе		
теоретические занятия (Л)	160	160
практические занятия (ПЗ)	80	80
Курсовой проект (работа) (КП)	20	20
Учебная практика (УП)	<b>126</b>	<b>126</b>
Производственная практика (ПП)	<b>90</b>	<b>90</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)</b>	<b>96</b>	<b>96</b>
Проведение промежуточной аттестации Д/З и экзамен		
<b>Консультация</b>	<b>34</b>	<b>34</b>
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>606</b>	<b>606</b>

**3.2. Тематический план профессионального модуля ПМ02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» МДК  
02.01.Оценка качества товаров и основы экспертизы.**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессионального модуля	Всего часов (аудиторная учебная нагрузка и самостоятельная работа)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)							
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося	Практика		
			Всего, часов	В т.ч. теоретические занятия	практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		часов	Консультация час	Учебная практика часов
	<b><u>ПМ 02. Организация и проведения экспертизы и оценки качества товаров МДК 02.01.Оценка качества товаров и основы экспертизы.</u></b>	<b>606</b>	<b>260</b>	<b>160</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>96</b>	<b>34</b>	<b>126</b>	<b>90</b>
ПК 2.1.	МДК 02.01.Оценка качества товаров и основы экспертизы	<b>606</b>	<b>260</b>	<b>160</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>96</b>	<b>34</b>	<b>126</b>	<b>90</b>
ПК 2.2.	<b>3 курс, _5_ семестр</b>									
ПК 2.3	Раздел 1 Методологические основы товарной экспертизы	<b>100</b>	<b>80</b>	68	<b>12</b>		20			
	Раздел 2 Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров	<b>108</b>	<b>76</b>	<b>44</b>	<b>32</b>	-	<b>32</b>			
	Раздел 3 Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров	<b>128</b>	<b>84</b>	<b>48</b>	<b>36</b>		<b>44</b>			
	Учебная практика									
	Производственная практика									
	<b>Всего:</b>	<b>606</b>	<b>260</b>	<b>160</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>96</b>	<b>34</b>	<b>126</b>	<b>90</b>

### 3.3. Тематический план ПМ02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» МДК 02.01.Оценка качества товаров и основы экспертизы.

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Максимальная учебная нагрузка на студента час	Кол-во час			Консультация час
				Теоритические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа обучающихся	
<b>Раздел. 1 Методологические основы товарной экспертизы.</b>			<b>100</b>	<b>68</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	
1	Л1	Предмет, цели, задачи, структура дисциплины. Межпредметные связи.	2	2			
2	Л2	Цели, задачи и основания проведения экспертизы.	2	2			
3	Л3	Принципы товарной экспертизы.	2	2			
4	ПЗ1	Изучение органолептических методов испытания	2		2		
5	Л4	Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.	2	2			
6	Л5	Классификация товарной экспертизы	2	2			
7	Л6	Объекты товарной экспертизы.	2	2			
8	Л7	Потребительские товары, их градации.	2	2			
9	Л8	Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества при проведении экспертизы	2	2			
10	Л9	Специфика объектов товарной экспертизы.	2	2			
11	Л10	Требования, предъявляемые к экспертам	2	2			
12	Л11	Субъекты товарной экспертизы..	2	2			
13	Л12	Права и обязанности экспертов	2	2			
14	Л13	Классификация средств товарной экспертизы.	2	2			
15	Л14	Средства товарной информации.	2	2			
16	Л15	Материально-технические средства	2	2			
17	Л16	Средства измерений: весоизмерительное оборудование.		2			

18	Л17	Проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний	2	2			
19	Л18	Классификация методов товарной экспертизы.	2	2			
20	Л19	Измерительные, регистрационные, органолептические	2	2			
21	Л20	Экспертные методы: классификация.	2	2			
22	П32	Изучение органолептических методов испытания	2		2		
23	Л21	Методы отбора и оценки экспертов.	2	2			
24	П33	Изучение правил отбора проб, оформление актов отбора проб	2		2		
25	Л22	Виды товароведной экспертизы.	2	2			
26	Л23	Проведения товароведной экспертизы	2		2		
27	Л24	Экспертиза количественная	2	2			
28	П34	Организация проведения экспертизы товарной партии	2		2		
29	Л25	Экспертиза качественная	2	2			
30	Л26	Экспертиза идентификационная	2	2			
31	П35	Изучение методов обнаружения фальсификации товаров	2		2		
32	Л27	Экспертиза документальная	2	2			
33	Л28	Общие положения. Экспертиза продукции.	2	2			
34	Л29	Технологическая, медицинская и фитосанитарная экспертиза	2	2			
35	Л30	Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база. Государственная ветеринарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная ветеринарная службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы.	2	2			
36	Л31	Основные понятия, цели и задачи, объекты, правовая база. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров.	2	2			
37	Л32	Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров	2	2			
38	Л33	Основные этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для	2	2			

		назначения экспертизы. Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при проведении экспертизы.					
39	ПЗ6	Органолептическая оценка качества	2		2		
40	ЛЗ4	Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключения экспертов. .	2	2			
<b>Раздел 2. Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров</b>			<b>108</b>	<b>44</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	
41	ЛЗ5	Понятие и актуальность проблемы идентификации.	2	2			
42	ЛЗ6	Структура и классификация	2	2			
43	ЛЗ7	Фальсификация товаров	2	2			
44	ЛЗ8	Идентифицирующие признаки зерномучных товаров	2	2			
45	ЛЗ9	Средства и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров	2		2		
46	ПЗ7	Распознавание дефектов зерномучных товаров	2		2		
47	ПЗ8	Фальсификация зерномучных товаров	2	2			
48	Л40	Идентификация свежих плодов и овощей	2	2			
49	Л41	Фальсификация свежих плодов и овощей	2	2			
50	ПЗ9	Средства и методы обнаружения фальсификации плодоовощных товаров	2		2		
51	Л42	Идентификация переработанных плодов и овощей	2	2			
52	Л43	Фальсификация переработанных плодов и овощей	2	2			
53	Л44	Идентифицирующие признаки и фальсификация безалкогольных напитков	2	2			
54	ПЗ10	Средства и методы обнаружения фальсификации безалкогольных напитков	2		2		
55	Л45	Идентифицирующие признаки и фальсификация чая и чайных напитков	2	2			
56	ПЗ11	Средства и методы обнаружения фальсификации кофе	2		2		
57	ПЗ12	Средства и методы обнаружения фальсификации кофейных напитков.	2		2		

58	ПЗ13	Признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка твердых чая и чайных напитков.	2		2		
59	Л46	Идентифицирующие признаки и фальсификация кофе и кофейных напитков	2	2			
60	Л47	Общие и специфичные идентифицирующие показатели кондитерских изделий	2	2			
61	Л48	Идентификация и фальсификация кондитерских изделий	2	2			
62	ПЗ14	Средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров	2		2		
63	Л49	Распознавание дефектов кондитерских товаров	2		2		
64	Л50	Идентификация молочных товаров.	2	2			
65	Л51	Фальсификация молочных товаров	2	2			
66	ПЗ15	Средства и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов	2		2		
67	Л52	Идентификация мясных товаров Специфичные идентифицирующие признаки для всех видов мясных товаров	2	2			
68	Л53	Фальсификация мясных товаров Ветеринарное клеймение мяса	2	2			
69	ПЗ16	Ознакомление с ветеринарными и товароведными клеймами согласно Инструкции по ветеринарному клейменю мяса	2		2		
70	ПЗ17	Способы и средства фальсификации мяса убойного скота и птицы	2		2		
71	ПЗ18	Способы и средства фальсификации мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных копченостей	2		2		
72	ПЗ19	Фальсификация рыбных товаров Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции	2		2		
73	ПЗ20	Средства и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбных товаров	2		2		
74	Л54	Фальсификация рыбных товаров Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции.	2	2			

75	ПЗ21	Способы и средства фальсификации рыбных товаров	2		2		
76	ПЗ22	Расшифровка маркировки на доньшке банки и сравнение маркировки отечественных и импортных консервов	2		2		
77	Л55	Общие и специфичные показатели: группы показателей органолептические, физико-химические, микробиологические и безопасности	2	2			
78	Л56	Дефекты ПДП: виды, причины возникновения Маркировка: виды, требования к информации	2	2			
<b>Раздел. 3 Оценка качества товаров и основы экспертизы недовольственных товаров</b>			<b>128</b>	<b>48</b>	<b>36</b>	<b>44</b>	
79	Л57	Оценка и экспертиза качества текстильных товаров.	2	2			
80	Л58	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения.	2	2			
81	ПЗ23	Оценка качества, определение сорта и расшифровка маркировки текстильных товаров, входящих в ее состав информационных знаков	2		2		
82	Л59	Оценка и экспертиза качества швейных товаров.	2	2			
83	Л60	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке	2	2			
84	ПЗ24	Оценка качества, определение сорта и выявление факторов, оказывающих влияние на качество швейных изделий	2		2		
85	ПЗ25	Выявление контрафактной продукции (на примере швейных изделий).	2		2		
86	Л61	Оценка и экспертиза качества трикотажных товаров.	2	2			
87	Л62	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения.	2	2			
88	ПЗ26	Распознавание дефекта и определение сортов трикотажных изделий	2		2		
89	Л63	Оценка и экспертиза качества кожанно- обувных товаров.	2	2			
90	ПЗ27	Распознавание дефектов обуви по внешним признакам , определения их размеров , освоение приемов сортировки и	2		2		

		определение сортности					
91	Л64	Оценка и экспертиза качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	2	2			
92	Л65	.Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения.	2	2			
93	П328	Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров и определение градации качества	2		2		
94	П329	Изучение методов и приемов обнаружения фальсификации пушно-меховых изделий	2		2		
95	Л66	Оценка и экспертиза качества парфюмерных и косметических товаров.	2	2			
96	Л67	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке	2	2			
97	П330	Оценка органолептических показателей качества парфюмерно-косметических товаров требованиям стандартов	2		2		
98	П331	Исследование органолептическими методами по показателям качества косметических товаров	2		2		
99	Л68	Оценка и экспертиза качества товаров из пластмасс.	2	2			
100	Л69	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	2			
101	П332	Оценка качества товаров пластмасс, диагностика дефектов по внешним признакам	2		2		
102	П333	Характер обнаружения видов пластмасс через органолептические и лабораторные методы	2		2		
103	Л70	Оценка и экспертиза качества товаров бытовой химии.	2	2			
104	Л71	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	2			
105	П334	Оценка качества бытовой химии., диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки	2		2		
106	Л72	Оценка и показатели качества стеклянных бытовых товаров.	2	2			

107	Л73	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	2			
108	П335	Оценка качества бытовых стеклянных товаров, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки.	2		2		
109	П336	Провести оценку качества органолептическими методами, определить градацию качества используя стандарты. Составление актов на бой посуды, решение ситуаций по нормам боя посуды (стеклянной и керамической), выявление фальсифицированной посуды	2		2		
110	Л74	Оценка и показатели качества керамических товаров.	2	2			
111	Л75	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	2	2		
112	П337	Оценка качества бытовых керамических товаров, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки.	2				
113	Л76	Оценка и показатели качества металлохозяйственных товаров.	2	2			
114	Л77	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке	2	2			
115	П338	Оценка качества металлохозяйственных товаров, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки	2		2		
116	Л78	Оценка и показатели качества игрушек.	2	2			
117	Л79	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	2			
118	П339	Оценка качества игрушек, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки	2		2		
119	Л80	Оценка качества и показатели качества ювелирных изделий. Виды дефектов, причины их возникновения.	2	2			
120	П340	Исследование ювелирных изделий используя стандарты и технические паспорта (часы), НТД	2		2		
<b>ИТОГО</b>			<b>370</b>	160	80	96	34

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и проведения экспертизы и оценки качества товаров МДК 02.01.Оценка качества товаров и основы экспертизы.**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций, осваем. знаний и умений
1	2	3	4
<b>Раздел. 1</b> Методологические основы товарной экспертизы.	<b>Содержание учебного материала</b> Предмет, цели, задачи и структура дисциплины Объекты и субъекты товарной экспертизы Средства товарной экспертизы Методы товарной экспертизы Товароведная экспертиза Ветеринарно-санитарная экспертиза. Экологическая экспертиза товаров	<b>100</b>	ПК2.1 2.2 2.4.ОК3-9
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>68</b>	
	1Предмет, цели, задачи, структура дисциплины. Межпредметные связи.	2	
	2Цели, задачи и основания проведения экспертизы.	2	
	3Принципы товарной экспертизы.	2	
	4Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.	2	
	5Классификация товарной экспертизы	2	
	6Объекты товарной экспертизы.	2	
	7Потребительские товары, их градации.	2	
	8Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества при проведении экспертизы	2	
	9Специфика объектов товарной экспертизы.	2	
	10Требования, предъявляемые к экспертам	2	
	11Субъекты товарной экспертизы..	2	

	12Права и обязанности экспертов	2	
	13Классификация средств товарной экспертизы.	2	
	14Средства товарной информации.	2	
	15Материально-технические средства	2	
	16Средства измерений: весоизмерительное оборудование.	2	
	17Проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний	2	
	18Классификация методов товарной экспертизы.	2	
	19Измерительные, регистрационные, органолептические	2	
	20Экспертные методы: классификация.	2	
	21Методы отбора и оценки экспертов.	2	
	22Виды товароведной экспертизы.	2	
	23Проведения товароведной экспертизы	2	
	24Экспертиза количественная	2	
	25Экспертиза качественная	2	
	26Экспертиза идентификационная	2	
	27Экспертиза документальная	2	
	28Общие положения. Экспертиза продукции.	2	
	29Технологическая, медицинская и фитосанитарная экспертиза	2	
	30Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база. Государственная ветеринарная служба, ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная ветеринарная службы, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы.	2	
	31Основные понятия, цели и задачи, объекты, правовая база. Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров.	2	
	32Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров	2	
	33Основные этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы. Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при проведении экспертизы.	2	

	34. Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов. .	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
	1. Изучение органолептических методов испытания	2	
	2. Изучение органолептических методов испытания	2	
	3. Изучение правил отбора проб, оформление актов отбора проб	2	
	4. Организация проведения экспертизы товарной партии	2	
	5. Изучение методов обнаружения фальсификации товаров	2	
	6. Органолептическая оценка качества	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>20</b>	
	Средства товарной экспертизы». Проанализировать средства информационного обеспечения образца товара: литература, нормативные и технические документы		
	«Методы товарной экспертизы» . Выделить преимущества и недостатки разных методов товарной экспертизы, область их применения.		
	«Санитарно-эпидемиологическая и фитосанитарная экспертиза». Изучить экспертизу медицинского обследования персонала торговых организаций		
	«Экологическая экспертиза товаров». Изучить источники негативных воздействий на окружающую среду		
<b>Раздел 2.</b> Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b> Основы идентификационной деятельности продовольственных товаров Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров Оценка качества и основы экспертизы плодоовощных товаров Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров. Оценка качества и основы экспертизы молочных товаров Оценка качества и основы экспертизы мясных товаров. Оценка качества и основы экспертизы кондитерских товаров. Оценка качества и основы экспертизы рыбных товаров. Оценка качества и основы экспертизы продуктов детского питания.	<b>108</b>	ПК2.1 2.2 2.4. ОК1-9
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>44</b>	
	1. Понятие и актуальность проблемы идентификации.	2	
	2. Структура и классификация	2	
	3. Фальсификация товаров	2	

	4Идентифицирующие признаки зерномучных товаров	2	
	5Средства и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров	2	
	6Идентификация свежих плодов и овощей	2	
	7Фальсификация свежих плодов и овощей	2	
	8Идентификация переработанных плодов и овощей	2	
	9Фальсификация переработанных плодов и овощей	2	
	10Идентифицирующие признаки и фальсификация безалкогольных напитков	2	
	11Идентифицирующие признаки и фальсификация чая и чайных напитков	2	
	12Идентифицирующие признаки и фальсификация кофе и кофейных напитков	2	
	13Общие и специфичные идентифицирующие показатели кондитерских изделий	2	
	14Распознавание дефектов кондитерских товаров	2	
	15Идентификация молочных товаров.	2	
	16Фальсификация молочных товаров	2	
	17Идентификация мясных товаров	2	
	Специфичные идентифицирующие признаки для всех видов мясных товаров		
	18Фальсификация мясных товаров Ветеринарное клеймение мяса	2	
	19Способы и средства фальсификации мяса убойного скота и птицы	2	
	20Фальсификация рыбных товаров Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции.	2	
	21Общие и специфичные показатели: группы показателей органолептические, физико-химические, микробиологические и безопасности	2	
	22Дефекты ПДП: виды, причины возникновения Маркировка: виды, требования к информации	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>32</b>	
	1Распознавание дефектов зерномучных товаров	2	
	2Фальсификация зерномучных товаров	2	
	3Средства и методы обнаружения фальсификации плодоовощных товаров	2	
	4Средства и методы обнаружения фальсификации безалкогольных напитков	2	
	5Средства и методы обнаружения фальсификации кофе	2	

	6Средства и методы обнаружения фальсификации кофейных напитков.	2	
	7Признаки идентификации, показатели качества, балльная оценка твердых чая и чайных напитков.	2	
	8Идентификация и фальсификация кондитерских изделий	2	
	9Средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров	2	
	10Средства и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов	2	
	11Ознакомление с ветеринарными и товароведными клеймами согласно Инструкции по ветеринарному клейменю мяса	2	
	12Способы и средства фальсификации мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных копченостей	2	
	13Фальсификация рыбных товаров Использование рыбных товаров с допустимыми дефектами, уничтожение опасной продукции	2	
	14Средства и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбных товаров	2	
	15Способы и средства фальсификации рыбных товаров	2	
	16Расшифровка маркировки на доннышке банки и сравнение маркировки отечественных и импортных консервов	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>32</b>	
	Изучить болезни плодов и овощей.		
	Изучить маркировку зерномучных .		
	Решение ситуационных задач.		
	Изучить дефекты кондитерских товаров..		
	Изучить дефекты молочных товаров. Составить опорный конспект дефекты молочных товаров		
	Изучить дефекты мяса убойных животных		
	Изучить требования к маркировке детского питания		

<b>Раздел. 3 Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>128</b>	ПК2.1 2.2 2.3.2.4 ОК5-9
	Оценка и экспертиза качества текстильных товаров. Оценка качества, определение сорта и выявление факторов, оказывающих влияние на качество швейных изделий. Оценка и экспертиза качества швейных товаров. Оценка и экспертиза качества трикотажных товаров Оценка и экспертиза качества кожно- обувных товаров. Оценка и экспертиза качества пушно- меховых и овчинно-шубных товаров. Оценка и экспертиза качества парфюмерных и косметических товаров. Оценка и экспертиза качества товаров из пластмасс. Оценка и экспертиза качества товаров бытовой химии. Оценка и показатели качества стеклянных бытовых товаров. Оценка и показатели качества керамических товаров. Оценка и показатели качества игрушек. Оценка качества и показатели качества ювелирных изделий		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>48</b>	
	1 Оценка и экспертиза качества текстильных товаров.	2	
	2 Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения.	2	
	3 Оценка и экспертиза качества швейных товаров.	2	
	4 Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке	2	
	5 Оценка и экспертиза качества трикотажных товаров.	2	
	6 Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения.	2	
	7 Оценка и экспертиза качества кожно- обувных товаров.	2	
	8 Оценка и экспертиза качества пушно- меховых и овчинно-шубных товаров.	2	
	9. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения.	2	
	10 Оценка и экспертиза качества парфюмерных и косметических товаров.	2	
	11 Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке	2	
	12 Оценка и экспертиза качества товаров из пластмасс.	2	
13 Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2		
14 Оценка и экспертиза качества товаров бытовой химии.	2		

15	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
16	Оценка и показатели качества стеклянных бытовых товаров.	2	
17	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
18	Оценка и показатели качества керамических товаров.	2	
19	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
20	Оценка и показатели качества металлохозяйственных товаров.	2	
21	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке	2	
22	Оценка и показатели качества игрушек.	2	
23	Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения. Требования к таре и упаковке.	2	
24	Оценка качества и показатели качества ювелирных изделий. Виды дефектов, причины их возникновения.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>36</b>	
1	Оценка качества, определение сорта и расшифровка маркировки текстильных товаров, входящих в ее состав информационных знаков	2	
2	Оценка качества, определение сорта и выявление факторов, оказывающих влияние на качество швейных изделий	2	
3	Выявление контрафактной продукции (на примере швейных изделий).	2	
4	Распознавание дефекта и определение сортов трикотажных изделий	2	
5	Распознавание дефектов обуви по внешним признакам , определения их размеров освоение приемов сортировки и определение сортности	2	
6	Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров и определение градации качества	2	
7	Изучение методов и приемов обнаружения фальсификации пушно-меховых изделий	2	

	8 Оценка органолептических показателей качества парфюмерно-косметических товаров требованиям стандартов	2	
	9 Исследование органолептическими методами по показателям качества косметических товаров	2	
	10 Оценка качества товаров пластмасс, диагностика дефектов по внешним признакам	2	
	11 Характер обнаружения видов пластмасс через органолептические и лабораторные методы	2	
	12 Оценка качества бытовой химии., диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки	2	
	13 Оценка качества бытовых стеклянных товаров, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки.	2	
	14 Провести оценку качества органолептическими методами, определить градацию качества используя стандарты. Составление актов на бой посуды, решение ситуаций по нормам боя посуды (стеклянной и керамической), выявление фальсифицированной посуды	2	
	15 Оценка качества бытовых керамических товаров, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки	2	
	16 Оценка качества металлохозяйственных товаров, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки	2	
	17 Оценка качества игрушек, диагностика дефектов по внешним признакам и расшифровка маркировки	2	
	18 Исследование ювелирных изделий используя, стандарты и технические паспорта (часы), НТД	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>44</b>	

Ассортимент товаров из пластмасс на местном рынке и оценка соответствия качества товаров.		
Ассортимент и характеристика товаров бытовой химии для ухода за садом и огородом.		
Фальсификация и идентификация стеклянных и керамических товаров.		
Потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Анализ соответствия качества.		
Ассортимент и характеристика товаров бытовой химии .		
Фальсификация и идентификация стеклянных и керамических товаров		
Потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Анализ соответствия качества.		
Безопасность игрушек, сертификация. Качественная характеристика игрушек, реализуемых в магазинах		
Фальсификация и идентификация ювелирных товаров. Проблемы обеспечения качества и удовлетворения потребностей покупателей.		
Новинки текстильных товаров и их потребительские свойства.		
Размерные характеристики швейных и трикотажных товаров в соответствии со шкалами размеров российских, европейских и американских типоразмеров.		
Показатели качества нетканых материалов и искусственного меха.		
Экспертиза и оценка качества парфюмерно-косметических товаров.		
<b>Консультация</b>	<b>34</b>	
<b>ИТОГО</b>	<b>370</b>	

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ  
КАЧЕСТВА ТОВАРОВ.  
МДК 02.01.ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ.**

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

Реализация программы модуля ПМ 02. Организация и проведения экспертизы и оценки качества товаров МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы.

предполагает наличие учебного кабинета (наименование кабинета).

**Оборудование учебного лаборатории:** товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров:

Перечень имеющегося в кабинете оборудования

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- калькуляторы, плакаты, информационные стенды

Технические средства обучения:

- Прилавок закрытый;
- Прилавок открытый;
- Кассовый аппарат;
- Муляжи фруктов и овощей;
- Комплект методических материалов и наглядных пособий.

**Технические средства обучения:**

Перечень имеющегося в кабинете технических средств обучения

**5.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основная литература:**

1. Николаева, Н.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - М.: Норма, ИНФРА-М, 2021. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=363407>

2. Отосина, В.Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Отосина В.Н. - Москва: КноРус, 2023. - 209 с. - ЭБС «□ООК.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/books/944943>

**Дополнительная литература**

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +Приложение: Тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ашряпова А.Х. - Москва: КноРус, 2020. - 246 с. - ЭБС «□ООК.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/932606>

2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Ашряпова А.Х. - Москва: КноРус, 2020. - 225 с. - ЭБС «□ООК.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/933569>

3. Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. - Саратов : Профобразование, 2017. - 221 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <https://profspo.ru/books/70616>

4. Герасимова, Е.Б. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов, А.Ю. Сизикин; под ред. Б.И. Герасимова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. - 217 с. - ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <https://znaniium.com/catalog/document?id=414235>

5.

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Росстандарт: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. – Режим доступа: <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognacional>

2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. - Режим доступа: <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

3. Справочная правовая система «Консультант Плюс». - Режим доступа: <http://konsultant.ru/>

4. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: <http://www.ozpp.ru/>

5. Знайтовар.РУ: торговля, бизнес, товароведение, экспертиза. -Режим доступа: <https://znaytovar.ru/>

6. Первый юрист: экспертиза качества товаров. - Режим доступа: <https://urist.one/obshhestvo/zashhita-prav-potrebitelej/ekspertiza-kachestva-tovarov.html>

#### **4.3.Примерная тематика курсовых работ**

1.Товароведная оценка качества плодовой продукции, реализуемой в торговом предприятии.

2. Товароведная экспертиза качества вкусовых товаров, реализуемых в торговом предприятии.

3. Анализ ассортимента и качества кондитерских товаров, реализуемых в торговом предприятии.

4. Товароведная оценка качества рыбных товаров, реализуемых в торговом предприятии.

5. Товароведная экспертиза качества мясных товаров, реализуемых в торговом предприятии.

6. Анализ ассортимента и качества молочных товаров, реализуемых в торговом предприятии.

7. Товароведная оценка качества зерномучных товаров, реализуемых в торговом предприятии.

8. Товароведная экспертиза качества растительных масел, реализуемых в торговом предприятии.

9. Анализ ассортимента и качества сыров, реализуемых в торговом предприятии.

10. Товароведная оценка качества макаронных изделий, реализуемых в торговом предприятии.

11. Товароведная экспертиза качества безалкогольной продукции, реализуемой в торговом предприятии.
12. Товароведная оценка качества кожанно-обувных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
13. Товароведная экспертиза качества пушно-меховых товаров, реализуемых в торговом предприятии.
14. Анализ ассортимента и качества швейных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
15. Товароведная оценка качества шоколада, реализуемого в торговом предприятии.
16. Товароведная экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров, реализуемых в торговом предприятии.
17. Анализ ассортимента и качества древесно-мебельных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
18. Товароведная оценка качества мягких игрушек, реализуемых в торговом предприятии.
19. Товароведная экспертиза качества товаров бытовой химии, реализуемых в торговом предприятии.
20. Товароведная оценка качества алкогольной продукции, реализуемой в торговом предприятии.
21. Анализ ассортимента и качества колбасных изделий, реализуемых в торговом предприятии.
22. Товароведная оценка качества замороженной продукции, реализуемой в торговом предприятии.
23. Анализ ассортимента и качества изделий из стекла и хрусталя, реализуемых в торговом предприятии.
24. Товароведная экспертиза качества электробытовых товаров, реализуемых в торговом предприятии.
25. Товароведная оценка качества табачных изделий, реализуемых в торговом предприятии.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК-2.1. Способность идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно. определенного класса</p>	<p>- оценка результатов выполнения самостоятельной работы (защита рефератов) - оценка результатов проведенного собеседования - оценка результатов проведенного тестирования - оценка результатов проведения аудиторной контрольной работы - оценка результатов проведения защиты курсовой работы - оценка результатов проведенного экзамена по модулю - оценка результатов проведенного экзамена (квалификационного)</p>
<p>ПК – 2.2. Способность организовывать и проводить оценку качества товаров</p>		
<p>ПК 2.3. Способность выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товарной экспертизы.</p>		

<p>ПК 2.4. Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции</p>		
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>		
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества</p>		
<p>ОК 3. Принимать решения в стандарных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>		
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>		

<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно- коммуникационных технологий</p>		
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>		
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий</p>		
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься, осознанно планировать повышение квалификации</p>		
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>		

## **6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Адаптация рабочей программы профессионального модуля ПМ 02. Организация и проведения экспертизы и оценки качества товаров МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы.

проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

**Оборудование учебной лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: для обучающихся с различными видами ограничения здоровья**

Оснащение лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров:

отвечает особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Лаборатория оснащена оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Лаборатория, в котором обучаются лица с нарушением слуха оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в лаборатории предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеувеличителей для удаленного просмотра. Использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата лаборатория оборудована передвижными регулируемые партами с источником питания.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в лаборатории при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

**Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Форма проведения учебной и производственной практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения практики для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 г. № 685н.

#### **Информационное и методическое обеспечение обучающихся**

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, указанным в п. 4.2. рабочей программы, представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

#### **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

Применяемые при реализации рабочей программы профессионального модуля ПМ 02. Организация и проведения экспертизы и оценки качества товаров МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы.

формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

## 7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе

за \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу профессионального модуля ПМ 02. Организация и проведения экспертизы и оценки качества товаров МДК 02.01.Оценка качества товаров и основы экспертизы.

по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

вносятся следующие дополнения и изменения: