

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
З.А. Хутыз
«25» 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование модуля ПМ 02. 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

Майкоп – 2021

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

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

**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	Производственная (по профилю специальности), часов
	<u>ПМ 02. Организация и проведения экспертизы и оценки качества товаров МДК 02.01.Оценка качества товаров и основы экспертизы.</u>	606	260	160	80	20	96	34	126	90
ПК 2.1.	МДК 02.01.Оценка качества товаров и основы экспертизы	606	260	160	80	20	96	34	126	90
ПК 2.2.	3 курс, _5_ семестр									
ПК 2.3	Раздел 1 Методологические основы товарной экспертизы	100	80	68	12		20			
	Раздел 2 Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров	108	76	44	32	-	32			
	Раздел 3 Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров	128	84	48	36		44			
	Учебная практика									
	Производственная практика									
	Всего:	606	260	160	80	20	96	34	126	90

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	
Раздел. 1 Методологические основы товарной экспертизы.			100	68	12	20	
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			
Раздел 2. Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров			108	44	32	32	
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 доннышке 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			
Раздел. 3 Оценка качества товаров и основы экспертизы недовольственных товаров			128	48	36	44	
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		
ИТОГО			370	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
Раздел. 1 Методологические основы товарной экспертизы.	Содержание учебного материала 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	100	ПК2.1 2.2 2.4.ОК3-9
	Теоретические занятия	68	
	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	
	Практические занятия	12	
	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	
	Самостоятельная работа:	20	
	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		
Раздел 2. Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров	Содержание учебного материала 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.	108	ПК2.1 2.2 2.4. ОК1-9
	Теоретические занятия	44	
	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 Специфичные идентифицирующие признаки для всех видов мясных товаров	2	
	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	
	Практические занятия	32	
	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 донышке банки и сравнение маркировки отечественных и импортных консервов	2	
	Самостоятельная работа	32	
	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		

<p>Раздел. 3 Оценка качества товаров и основы экспертизы непродовольственных товаров</p>	<p>Содержание учебного материала 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 кожевно- 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</p>	<p>128</p>	<p>ПК2.1 2.2 2.3.2.4 ОК5-9</p>
	<p>Теоретические занятия</p>	<p>48</p>	
	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 кожевно- 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	
	Практические занятия	36	
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	
	Самостоятельная работа	44	

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.		
Консультация	34	
ИТОГО	370	

**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

Основные источники:

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 «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/932606>

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 «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/933569>

Отосина, В.Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Отосина В.Н. - Москва: КноРус, 2019. - 209 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/931193>

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, 2019. - 217 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=337178>

Дополнительные источники

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: <http://www.iprbookshop.ru/70616.html>

Смирнов, В. Г. Стандартизация и качество продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. Г. Смирнов, М. С. Капица, И. Э. Чиркун. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. - 304 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67739.html>

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/catalognational>

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 кожевенно-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 аутистического 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: