

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»
Финансово-экономический колледж

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Маключенко Елена Николаевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.10.2024 10:27:46
Уникальный программный ключ:
c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78



Р. А. Сычев
2024г.

Рабочая программа МДК Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

Специальность
38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО

| | |
|-------------------------|-------|
| Форма обучения | очная |
| Часов по учебному плану | 80 |
| в том числе: | |
| аудиторные занятия | 68 |
| самостоятельная работа | 9 |

Ростов-на-Дону
2024 г.

Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>) | 5 (3.1) | | 6 (3.2) | | Итого | |
|--|---------|----|---------|----|-------|----|
| | Неделя | | 10 | | | |
| Вид занятий | уп | рп | уп | рп | уп | рп |
| Лекции | 14 | 14 | 20 | 20 | 34 | 34 |
| Практические | 14 | 14 | 20 | 20 | 34 | 34 |
| В том числе в форме практ.подготовки | 32 | 32 | 45 | 45 | 77 | 77 |
| Итого ауд. | 28 | 28 | 40 | 40 | 68 | 68 |
| Контактная работа | 28 | 28 | 40 | 40 | 68 | 68 |
| Сам. работа | 4 | 4 | 5 | 5 | 9 | 9 |
| Часы на контроль | | | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Итого | 32 | 32 | 48 | 48 | 80 | 80 |

ОСНОВАНИЕ

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 19.07.2023 г. № 548)

Рабочая программа составлена по образовательной программе 38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО программа среднего профессионального образования

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 28.05.2024 протокол № 16

Программу составил(и): Преподаватель, Бондарь Ева Александровна

Председатель ЦМК: Бондарь Е.А.

Рассмотрено на заседании ЦМК от 28.06.2024 протокол № 11

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| | |
|-----|--|
| 1.1 | Формирование у обучающихся целостного представления оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров, проведение оценки и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров. |
|-----|--|

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| | |
|--------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП: | МДК.02 |
| 2.1 | Требования к предварительной подготовке обучающегося: |
| 2.1.1 | Организация и осуществление продаж |
| 2.1.2 | Основы предпринимательства |
| 2.2 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |
| 2.2.1 | Управление ассортиментом товаров |

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**3.1 Знать**

- ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам**
 - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
 - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
- ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности**
 - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
- ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде**
 - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
- ПК 2.4.: Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров**
 - законодательство Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия

3.2 Уметь

- ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам**
 - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
 - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
 - определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности**
 - определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации;
 - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
 - выделять наиболее значимое в перечне информации;
 - оценивать практическую значимость результатов поиска;
 - оформлять результаты поиска
- ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде**
 - организовывать работу коллектива и команды;
 - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
- ПК 2.4.: Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров**
 - обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных

3.3 Владеть**ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам**

- умением составить план действия; определить необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- способами оценивания результатов и последствий своих действий самостоятельно

ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

- навыками поиска, анализа информации.

ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

- приемами организации работы в коллективе и команде

ПК 2.4.: Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров

- навыками выявления современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Литература | Примечание |
|-------------|---|----------------|-------|------------------------------|---------------------|------------|
| | Раздел 1. Оценочная деятельность в товароведении | | | | | |
| 1.1 | Основные понятия оценочной деятельности. /Лек/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 1.2 | Контроль качества, оценка качества и оценка уровня качества /Лек/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 1.3 | Основные этапы оценки качества. /Лек/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 1.4 | Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. /Пр/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 1.5 | Расчет приёмочных и браковочных чисел товарных партий и приёмочного уровня дефектности /Пр/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 1.6 | Оценка товаров по количеству и качеству /Лек/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 1.7 | Количественная идентификация товаров /Пр/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 1.8 | Проведение учебно-исследовательской деятельности по теме: «Эволюция управления качеством. Оценка качества и факторы, формирующие качество ПТ и НТ» /Ср/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| | Раздел 2. Идентификация потребительских товаров | | | | | |
| 2.1 | Характеристика идентификации товаров, ее видов /Лек/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 2.2 | Исследование общих правил проведения идентификации продовольственных / непродовольственных товаров. /Пр/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 2.3 | Выявление показателей пригодных для целей ассортиментной (видовой) идентификации. /Пр/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 2.4 | Виды и способы фальсификации товаров /Лек/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 2.5 | Фальсификация продовольственных и непродовольственных товаров /Лек/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |

| | | | | | | |
|------|---|---|---|------------------------------|---------------------|--|
| 2.6 | Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации однородной группы продовольственных товаров. /Пр/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 2.7 | Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации однородной группы непродовольственных товаров. /Пр/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 2.8 | Подготовка реферата (компьютерной презентации), его защита на тему: «Мировой опыт становления контроля и управления качеством» /Ср/ | 5 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| | Раздел 3. Методы определения показателей качества товаров | | | | | |
| 3.1 | Объективные методы определение показателей качества. /Лек/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 3.2 | Измерительный метод. Основные виды погрешностей /Лек/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 3.3 | Определение товарного сорта товара /Пр/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 3.4 | Эвристические методы. Органолептический метод /Лек/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 3.5 | Оценка органолептических и физико-химических показателей качества продовольственного товаров. /Пр/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 3.6 | Оценка органолептических и физико-химических показателей качества непродовольственного товаров. /Пр/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 3.7 | Экспертный метод /Лек/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 3.8 | Статистические методы контроля и управления качеством /Лек/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 3.9 | Балльная оценка органолептических показателей качества продовольственного / непродовольственного товара. /Пр/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 3.10 | Оценка качества продовольственного / непродовольственного товара экспертным методом. /Пр/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 3.11 | Работа с учебной и специальной литературой на тему: «Система стандартов ISO семейства 9000» /Ср/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| | Раздел 4. Основы экспертизы потребительских товаров | | | | | |
| 4.1 | Понятия и виды экспертизы /Лек/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 4.2 | Товарная экспертиза: цель и задачи /Лек/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 4.3 | Классификация товарной экспертизы /Лек/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 4.4 | Подготовка к проведению экспертизы качества продовольственного товара /Пр/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |

| | | | | | | |
|------|---|---|---|------------------------------|------------------|--|
| 4.5 | Подготовка к проведению экспертизы качества непродовольственного товара /Пр/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 4.6 | Правила проведения товарной экспертизы /Лек/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 4.7 | Организация проведения экспертизы качества продовольственного товара /Пр/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 4.8 | Структура и порядок заполнения акта экспертизы /Лек/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 4.9 | Документальное оформление экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара /Пр/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 4.10 | Организация проведения экспертизы качества непродовольственного товара /Пр/ | 6 | 2 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 4.11 | Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций, оформление работ, их защита на тему: «Стандартизация и сертификация продукции» /Ср/ | 6 | 3 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |
| 4.12 | Экзамен /Экзамен/ | 6 | 3 | ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 2.4. | Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 | |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена. Перечень вопросов к экзамену:

- 1.Предмет, цели, задачи, структура дисциплины.
- 2.Межпредметные связи. Цели, задачи и основания проведения экспертизы.
- 3.Принципы товарной экспертизы. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности
- 4.Классификация товарной экспертизы
- 5.Объекты товарной экспертизы. Потребительские товары, их градации.
- 6 Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества при проведении экспертизы.
- 7.Специфика объектов товарной экспертизы. Субъекты товарной экспертизы
- 8.Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов.
- 9.Классификация средств товарной экспертизы.
- 10.Средства товарной информации. Материально-технические средства.
- 11.Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний
- 12.Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные, регистрационные, органолептические.
- 13.Экспертные методы: классификация, методы отбора и оценки экспертов.
- 14.Виды товароведной экспертизы:
- 15.Экспертиза количественная,
- 16.Экспертиза качественная,
- 17.Идентификационная, документальная, комплексная.
- 18.Общие положения. Экспертиза продукции.
- 19.Экспертиза технологическая,
- 20.Экспертиза медицинская
- 21.Экспертиза фитосанитарная
- 22.Цели, задачи, объекты, субъекты, правовая база.
- 23.Государственная ветеринарная служба, их задачи, функции, подчиненность.
- 24 Государственный ветеринарный и ведомственный ветеринарно-санитарный надзор.
- 25.Государственная ведомственная ветеринарно-санитарная и производственная ветеринарные службы, их задачи, функции, подчиненность
- 26.Основные понятия, цели и задачи, объекты, правовая база.
- 27.Необходимость и экономическая целесообразность проведения экологических экспертиз товаров.
- 28 Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров
- 29.Основные этапы проведения экспертизы.
- 30.Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы.
- 31.Основной этап: общие правила проведения экспертизы, типичные ошибки при проведении экспертизы.
- 32.Заключительный этап экспертизы. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов.

33. Количественное и качественное определение химического состава продуктов.
 34. Физические и физико-химические методы исследования качества.
 35. Микробиологический метод исследования качества товаров.
 36. Роль микробиологических методов исследования пищевых продуктов.
 37. Роль физических и физико-химических методов исследования качества пищевых продуктов.
 38. Методы определения пищевой безвредности продуктов.
 39. Использование химических методов исследования в торговой практике при контроле качества пищевых продуктов на их натуральность, доброкачественность и соответствие стандартам.
 40. Самый распространенный вид органолептической оценки качества продуктов
 41. Балльная система оценки качества товара.
 42. Сущность балльная система оценки качества.
 43. Важнейшие качественные признаки продукта.
 44. Сущность оценки качества продуктов определенным количеством баллов.

5.2. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Колич-во |
|------|--|--|---------------------|---|
| Л1.1 | Лифиц И. М., Жукова Ф. А., Николаева М. А. | Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования | Москва: Юрайт, 2024 | https://urait.ru/bcode/538348 - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей |
| Л1.2 | Калачев С. Л. | Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО | Москва: Юрайт, 2024 | https://urait.ru/bcode/557050 - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей |

6.1.2. Дополнительная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Колич-во |
|------|---------------------------------|--|---------------------|---|
| Л2.1 | Васюкова А. Т., Варварина Н. М. | Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования | Москва: Юрайт, 2024 | https://urait.ru/bcode/545703 - неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей |

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

| | |
|----|---|
| Э1 | Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» - www.stq.ru |
|----|---|

6.3. Перечень программного обеспечения

| | |
|-------|------------------------------------|
| 6.3.1 | Операционная система. RedOS 7.3 |
| 6.3.2 | Офисный пакет LibreOffice |
| 6.3.3 | Браузеры Chrome, Firefox, Chromium |

6.4 Перечень информационных справочных систем

| | |
|-------|--|
| 6.4.1 | Консультант Плюс - https://www.consultant.ru/ |
| 6.4.2 | Гарант - https://www.garant.ru/ |

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | |
|-----|--|
| 7.1 | Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. |
|-----|--|

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров

1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

1.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

| УУД, составляющие компетенцию | Показатели оценивания | Критерии оценивания | Средства оценивания |
|--|--|--|---------------------|
| ОК 1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | | | |
| Знать: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; | Сформировавшиеся систематические знания об основных источниках информации и ресурсах для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмах выполнения работ в профессиональной и смежных областях; | Уровень знаний об основных источниках информации и ресурсах для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмах выполнения работ в профессиональной и смежных областях; | Т (1-26) |
| Уметь: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; | Сформировавшиеся систематические умения распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план. | Уровень умения применять методы работы в профессиональной и смежных сферах; составлять структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | ПЗ (1-12) |

| | | | |
|--|---|--|-------------------------|
| <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умением составить план действия; определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - способами оценивания результатов и последствий своих действий самостоятельно | <p>Сформировавшиеся систематические владения умением составлять план действий, применять это на практике при оформлении докладов по заданным темам и при выполнении практических заданий.</p> | <p>Уровень владения способами составления плана действий, определения необходимых ресурсов для решения поставленных задач.</p> | <p>ПЗ (1-12)</p> |
| <p>ОК-02: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | | | |
| <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации | <p>Сформировавшиеся систематические знания об номенклатуре информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> | <p>Уровень знаний номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> | <p>Т (1-26)</p> |
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска | <p>Сформировавшиеся систематические умения определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> | <p>Уровень умения определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> | <p>ПЗ (1-12)</p> |
| <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска, анализа информации | <p>Сформировавшиеся систематические владения навыками поиска, анализа информации</p> | <p>Уровень навыков поиска, анализа информации</p> | <p>ПЗ (1-12)</p> |
| <p>ОК-04: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | | | |
| <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности | <p>Сформировавшиеся систематические знания о психологических основах деятельности коллектива, психологических</p> | <p>Уровень знаний психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности;</p> | <p>Т (1-26)</p> |

| | | | |
|--|--|--|------------------|
| | особенностях личности; основ проектной деятельности | основ проектной деятельности | |
| Уметь: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | Сформировавшиеся систематические умения организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Уровень умения взаимодействовать с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики. | ПЗ (1-12) |
| Владеть: - приемами организации работы в коллективе и команде | Сформировавшиеся систематические владения приемами организации работы в коллективе и команде | Уровень владения приемами организации работы в коллективе и команде | ПЗ (1-12) |
| ПК-2.4: Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров | | | |
| Знать: - законодательство Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия; | Получение систематических знаний о требованиях законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия; | Уровень знаний законодательства Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия; | Т (1-26) |
| Уметь: - обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных; | Сформировать систематическое умение выявлять и описывать современные тенденции и проблемы в области обеспечения качества и безопасности товаров, анализировать и сравнивать российский и зарубежный опыт в этой области, использовать аналитику больших данных для обобщения и анализа информации; | Уровень умения анализировать и сравнивать российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов, | ПЗ (1-12) |
| Владеть: - навыками выявления современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных; | Сформировавшиеся систематические владения выявлять и описывать современные тенденции в области обеспечения качества и | Уровень владения аналитикой больших данных для обобщения и анализа информации, навыками интерпретации результатов оценки и | ПЗ (1-12) |

| | | | |
|--|--|---|------------------|
| | безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных; | навыком принимать решения | |
| ПК-2.5: Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий | | | |
| Знать: - ассортимент товаров, показатели ассортимента и факторы, влияющие на его формирование приоритетных направлений совершенствования ассортимента товаров; | Сформировавшиеся систематические знания об ассортименте товаров, показателях ассортимента, факторах влияющих на его формирование; основных положениях категорийного менеджмента; | Уровень знаний ассортимента товаров, показателей ассортимента и факторов, влияющих на его формирование приоритетных направлений совершенствования ассортимента товаров; | Т (1-26) |
| Уметь: - анализировать ассортимент товаров и выявлять приоритетные направления его совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологии; | Сформировавшиеся систематические умения анализа ассортимента товаров и выявления приоритетных направлений его совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологии; | Уровень умения формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах и применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров | ПЗ (1-12) |
| Владеть: навыками анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий. | Сформировавшиеся систематические владения навыками анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия; навыками применения современных цифровых технологий в анализе ассортимента товаров и ассортиментной политике торгового предприятия | Уровень владения эффективно использовать навыки анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий, для принятия обоснованных решений в торговом предприятии | ПЗ (1-12) |

ПЗ – практические задания, Т – тестовые задания

1.2 Шкалы оценивания:

Текущий контроль успеваемости осуществляется в рамках бальной системы в 5-балльной шкале:

Оценка 5 («отлично») выставляется студенту, если выполнены все требования к ответу, обозначены проблема и обоснована их актуальность, содержание вопросов раскрыто полностью, логично изложена собственная позиция, даны правильные ответы на дополнительные вопросы; выполняет правильные, уверенные действия по применению полученных знаний при решении теста;

Оценка 4 («хорошо») выставляется студенту, если выполнены основные требования к ответу, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, на дополнительные вопросы даны не полные ответы; выполняет правильные действия по применению знаний при решении практического задания;

Оценка 3 («удовлетворительно») выставляется студенту, если существенные отступления от требований к ответу. В частности, вопросы билета освещены лишь частично, допущены фактические ошибки при изложении

ответа или при ответе на дополнительные вопросы; показывает в целом правильные действия по применению знаний при решении практического задания;

Оценка 2 («неудовлетворительно») выставляется студенту, если вопросы билета не раскрыты, обнаруживается существенное непонимание предмета курса; не показывает способности применять знания при решении практического задания.

2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Практические задания:

Задание 1.

1 В магазин поступила партия фарфоровых чашек (емкость 250 см) с блюдами. Объем партии 25 шт. При осмотре выборки был обнаружен в 4 изделиях волосной заглазурованный подрыв ручки. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное число для данной партии. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа.

2 В магазин поступило 150 пар женских зимних сапог. При осмотре выборки было обнаружено: в 3 парах сваливание строчки с края детали с повторным креплением 5 мм; в одной паре разная высота между полупарами 8 мм. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа.

Задание 2.

Рассчитайте приёмочные и браковочные числа товарных партий карамели, конфет, пива, безалкогольных напитков (наименование каждого товара на выбор), а также приёмочный уровень дефектности.

| Наименование товара | Масса партии, т | Масса упаковки, кг | Кол-во дефектных изделий, кг | Числа | | Приёмочный уровень дефектности |
|-------------------------------|-----------------|--------------------|------------------------------|------------|-------------|--------------------------------|
| | | | | Приёмочные | Бракованные | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Карамель: | | | | | | |
| Яблоко | 2,0 | 1,0 | 2,0 | | | |
| Вишня | 1,0 | 0,5 | 0,3 | | | |
| Малина | 3,0 | 0,3 | 0,5 | | | |
| Конфеты | | | | | | |
| Цитрон | 0,5 | 0,25 | 2,5 | | | |
| Маска | 1,0 | 0,5 | 0,5 | | | |
| Мишка | 0,2 | 0,2 | 1,0 | | | |
| Безалкогольные напитки | Кол-во бутылок | Объём бутылки | Кол-во бутылок | | | |
| Дюшес | 1000 | 1,0 | 10 | | | |
| Кока-Кола | 2000 | 1,5 | 5 | | | |
| Квас | 500 | 2,0 | 20 | | | |
| Пиво: | | | | | | |
| Жигулёвское | 2500 | 0,5 | 15 | | | |
| Балтика | 3000 | 0,33 | 10 | | | |
| Очаковское | 1000 | 0,5 | 5 | | | |

Задание 3.

Разработать контрольные листки для контроля производственного процесса и качества наружных стеновых панелей.

Задание 4.

Проанализировать разделы «Технические требования» двух стандартов на разные виды товаров (продовольственный и непродовольственный) и выписать показатели качества и подразделить их по группам. Результаты оформляют в виде таблицы 1

Таблица 1 - Потребительские свойства качества товаров

| № п/п | № ГОСТа, название | Наименование показателей | | | | | |
|-------|-------------------|--------------------------|------------|---------------|-------------|--------------|--------------|
| | | Назначение | Надежность | Сохраняемость | Эстетически | Экологически | Безопасность |
| 1 | | | | | | | |

Задание 5.

Выявить принципы подразделения продовольственных товаров на товарные сорта (сырьевой, технологический или комбинированный) на основании «Справочника товароведов продовольственных товаров», ГОСТов («Технические требования к качеству», технические условия). Результаты работы представить в таблице 2

Таблица 2 - Принципы деления на товарные сорта

| Наименование продукта | Принцип деления на сорта | Товарный сорт | Наименования показателей, влияющих на сортность и их значения для каждого сорта |
|-----------------------|--------------------------|---------------|---|
| Вареные колбасы | | | |
| Кофе | | | |
| Макаронные изделия | | | |
| Крупа гречневая | | | |
| Мука пшеничная | | | |
| Чай | | | |

Задание 6.

1. В розничное торговое предприятие поступило 2 партии масла сливочного «Традиционного»: сладко-сливочного соленого и кисло-сливочного соленого. При приемке по качеству установлено:

1) сладко-сливочное соленое масло имеет слабокормовой привкус, слабовыраженную крошливую консистенцию, однородный цвет, нормальную посолку, правильную упаковку; массовая доля жира, влаги и соли – в норме;

2) кисло-сливочное соленое масло имеет хороший вкус и аромат, слабую мягкую консистенцию, однородный цвет, пергамент заделан неправильно; массовая доля жира, влаги и соли – в норме. Определить сорт масла в соответствии с ГОСТ Р 52969-2008.

2. На продовольственную базу поступила партия риса шлифованного. В сопроводительных документах нечетко указан сорт крупы. После отбора средней пробы было установлено, что в 25г крупы содержится сорной примеси 0,02г, нешелушеного зерна – 0,05г, дробленых ядер – 2,2 г, глютенозного риса – 0,1г. Сделайте заключение о сорте крупы (ГОСТ 6292-93).

3. Определите сорт швейных изделий с дефектами, руководствуясь, ГОСТ 12566-88. Конкретные дефекты по изделиям:

1 Пиджак мужской из льняной ткани – штокпа 0,6 см на спинке; отклонение рукавов назад.

2 Пальто женское из полушерстяной ткани – неодинаковое расстояние между петлями (4мм), отсутствие ворса на длине 8 мм.

3 Плащ женский – разные по ширине уступы лацканов (3мм), разная длина бортов (3мм), царапина искусственной кожи(6мм).

4 Платье женское – несовпадение по длине клапана и рамки прорезного кармана (3мм), пролегание внутренних швов.

Задание 7.

1. Проанализируйте требования к качеству двух стандартов на продукцию. Отнесите регламентируемые стандартом показатели к одной из групп, входящих в номенклатуру потребительских свойств. Результаты оформите в виде таблицы.

| Наименования товара, № стандарта или ТУ | Потребительские свойства | | Показатели качества стандарта или ТУ |
|---|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| | группа | подгруппа | |
| | | | |

2. Укажите, какие из выявленных групп и подгрупп потребительских свойств, а также показателей качества товаров относятся к обязательным, а какие предназначены для идентификации ассортиментной характеристики товаров. Выявите показатели, имеющие наибольшую значимость для создания потребительских предпочтений.
3. Проанализируйте номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров по рассматриваемым стандартам или ТУ для установления необходимости и достаточности этой номенклатуры. Разработайте предложения по совершенствованию номенклатуры потребительских свойств и показателей путем исключения неперспективных показателей или включения перспективных, наиболее значимых для обеспечения обязательных требований, а также требований, обеспечивающих создание потребительских предпочтений. Сделайте заключение.

Задание 8.

В магазин поступило ванильное мороженое во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино». Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район. Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51174-2003. Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин). Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП. Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».

Задание 9.

Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ Р 52175-2003 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» и ГОСТ Р 52738-2007 «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения». К какой подгруппе можно отнести этот продукт: к молочным или к растительно-молочным продуктам? Правильно ли названа глазурь шоколадной? Сопоставьте ваше мнение с ГОСТ Р 52175-2003. Каково назначение дополнительной надписи (цитаты Э.Успенского)? Можно ли считать, что она вводит потребителя в заблуждение? Целесообразно ли товароведу магазина проводить идентификацию мороженого при наличии знака соответствия в маркировке и копий сертификатов? Дайте заключение по результатам проведенной ассортиментной идентификации.

Задание 10.

При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. 1). Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

Таблица 1 - Дефекты вареных колбас

| Наименование колбасы | Предприятие - изготовитель | Дефекты |
|----------------------|---|---|
| Докторская | ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (СанктПетербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва) | Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани. |
| Молочная | ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис» | Повышенная влажность, содержание крах-1 мала 4 % |
| Докторская | Неизвестен | Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша. |

Проведите идентификацию колбас. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить? Может ли товаровед провести ассортиментную идентификацию вареных колбас в условиях магазина? Если может, то по каким идентифицирующим признакам? Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ 52196-2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов? Спрогнозируйте предполагаемые действия госинспекторов? Укажите, какими документами должна завершаться проведенная проверка. Ваши предположения, почему указанные в табл. 1 колбасы были выпущены в продажу предприятиями-изготовителями и работниками магазинов.

Задание 11.

Предприятие выпускает продукцию 4-х видов. Оценить уровень качества продукции в текущем интервале времени, исходя из данных, представленных в табл. 1

| Продукция, i | Значение показателя качества продукции | | Число выпущенной за текущий период продукции, шт. | Оптовая цена, руб. |
|--------------|--|-------------|---|--------------------|
| | Базовое | Оцениваемое | | |
| 1 | 25+N | 34 | 1000+2N | 785+3N |
| 2 | 46+N | 49 | 1200+2N | 962+3N |
| 3 | 57+N | 64 | 2300+2N | 1274+3N |
| 4 | 68+N | 81 | 1500+2N | 2346+3N |

Задание 12.

Провести внешний осмотр потребительской тары сливочного масла (торговая марка выбирается студентом самостоятельно) Результаты работы оформить описательным методом.

Критерии оценивания:

За семестр студент может выполнить все задания.

- оценка 5 («отлично») выставляется, если задания выполнены самостоятельно, в полном объеме, найдена, обобщена и систематизирована необходимая информация

- оценка 4 («хорошо») выставляется студенту, если задания выполнены самостоятельно, в полном объеме, однако допущены незначительные ошибки, исправленные при указании на них

- оценка 3 («удовлетворительно») выставляется студенту, если задания выполнены самостоятельно, в полном объеме, однако допущены ошибки, исправленные с затруднением при указании на них

- оценка 2 («неудовлетворительно») выставляется студенту, если задания не выполнены в полном объеме.

Тестовые задания

1. Основные объекты товарной экспертизы:

- а) товарно-сопроводительные документы
- б) потребительские товары, сырье, материала, полуфабрикаты, документы, технологические процессы по производству, хранению, транспортированию, подготовке к реализации, услуги по упаковыванию, маркированию, послепродажному обслуживанию, определение стоимости товаров, правила эксплуатации или использования потребителем
- в) ГОСТ Р; ОСТ; ТУ; СТП

2. В задачи товароведной экспертизы входит:

- а) оценка всех основополагающих характеристик товара: ассортиментная качественная, количественная и стоимостная
- б) взвешивание всей партии товара
- в) проведение микробиологических исследований

3. Назовите основные цели товарной экспертизы:

- а) проведение количественных и порядковых оценок основополагающих характеристик товара, а также процессов, которые влияют на них
- б) нормативно-техническое обеспечение контроля, сертификации и оценки качества продукции
- в) обеспечение качества продукции в соответствии с уровнем развития науки, техники и технологии

4. При проведении товарной экспертизы необходимо соблюдать принципы:

- а) объективности, независимости, компетентности
- б) системного подхода, эффективности безопасности товаров
- в) целесообразности, оптимальности требований, эффективности

5. В зависимости от характера и оснований для проведения экспертизы потребительских товаров товарная экспертиза подразделяется на следующие виды:

- а) первичная, дополнительная, повторная
- б) контрольная, комплексная
- в) сплошная, выборочная

6. При выявлении неполной или недостоверной информации от объекта товарной экспертизы, а также при необходимости экспертной оценки по дополнительным показателям проводят:

- а) дополнительную товарную экспертизу
- б) повторную товарную экспертизу
- в) контрольную товарную экспертизу

7. При несогласии сторон с результатами товарной экспертизы, при выявлении дополнительной информации проводят:

- а) повторную товарную экспертизу

- б) контрольную товарную экспертизу
- в) дополнительную товарную экспертизу

8. При выявлении необъективности экспертов, недостоверности, сомнительности результатов товарной экспертизы проводят:

- а) повторную товарную экспертизу
- б) контрольную товарную экспертизу
- в) комплексную товарную экспертизу.

9 При необходимости комплексной оценки товаров с привлечением экспертов из смежных областей знаний проводят:

- а) комплексную товарную экспертизу
- б) контрольную товарную экспертизу
- в) дополнительную товарную экспертизу

10 Назовите основные группы средств товарной экспертизы:

- а) средства информации о товарах
- б) материально-технические средства
- в) торговое оборудование

11. Какие виды маркировки представляют наибольший интерес для экспертизы:

- а) производственная, торговая
- б) специальная, универсальная
- в) коммерческая, специальная

12. Назовите наиболее важные документы, используемые при экспертной оценке:

- а) нормативные, стандартные
- б) нормативные, технические, технологические
- в) нормативные, правила торговли

13. Какие виды и разновидности литературы использует эксперт при проведении экспертной оценки:

- а) учебную, научную, справочную
- б) учебную, популярную, справочную
- в) учебную, специальную, популярную

14. Что относится к материально-технической базе товарной экспертизы:

- а) средства измерения
- б) средства обнаружения, оргтехника
- в) торговая мебель

15. Экспертная оценка, осуществляемая, специально проверенными экспертами называется:

- а) дегустацией
- б) сертификацией
- в) идентификацией

16. Назовите виды товароведной экспертизы:

- а) количественная, качественная
- б) ассортиментная, документальная, комплексная
- в) экологическая, ветеринарная

17. Количественная экспертиза проводится при:

- а) невозможности применения измерительных методов
- б) при необходимости подтверждения достоверности результатов измерений независимой стороной
- в) идентификации товаров

18. В зависимости от назначения качественная экспертиза подразделяется на:

- а) приемочную экспертизу по качеству, экспертизу по комплектности
- б) экспертиза новых товаров, дегустацию пищевых продуктов и экспертизу по договорам
- в) санитарно-гигиеническую и ветеринарно-санитарную

19. Какова необходимость проведения ветеринарно-санитарной экспертизы:

- а) выявление антропогенного влияния на окружающую среду
- б) обеспечение безопасности потребителей путем предотвращения инфицирования их болезнями, общими для человека и животных
- в) обеспечение безопасности товаров для жизни, здоровья и имущества потребителей

20. Экспертной оценке могут подвергаться:

- а) единичные экземпляры, упаковочные единицы товаров
- б) товарные партии
- в) средняя проба

21. Идентификация – это:

- а) установление соответствия характеристик товара, указанных на маркировке или в сопроводительных документах.
- б) оценка экспертом основополагающих характеристик товара
- в) исследование специалистом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных знаний в определенной области науки и техники.

22. Функции идентификации:

- а) справочная, товароведная
- б) указующая, информационная
- в) подтверждающая соответствие, управляющая

23. Виды идентификации:

- а) ассортиментная, качественная, партионная
- б) ассортиментная, количественная, стандартная
- в) ассортиментная, товарная, стандартная.

24.Ассортиментная (видовая) идентификация:

- а) установление соответствия наименованию товара его ассортиментной характеристике, обуславливающей предъявляемые к нему требования
- б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией
- в) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.

25.Качественная идентификация:

- а) установление соответствия наименованию товара его ассортиментной характеристике, обуславливающей предъявляемые к нему требования
- б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией
- в) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.

26.Партионная идентификация:

- а) установление соответствия наименованию товара его ассортиментной характеристике, обуславливающей предъявляемые к нему требования
- б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией
- в) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.

1. Инструкция по выполнению.

При выполнении тестовых заданий обучающийся должен выбрать один или несколько верных ответов из предложенных вариантов.

Критерии оценивания:

- оценка 5 («отлично») выставляется, если правильные ответы даны на 85-100% вопросов
- оценка 4 («хорошо») выставляется студенту, если правильные ответы даны на 65-84% вопросов
- оценка 3 («удовлетворительно») выставляется студенту, если правильные ответы даны на 50-64%

вопросов

- оценка 2 («неудовлетворительно») выставляется студенту, если правильные ответы даны на менее 50% тестовых заданий

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций состоит из текущего контроля.

Текущий контроль успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 2 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации и учитываются при оценивании знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров**

Методические указания для студентов по освоению дисциплины МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров являются частью рабочей программы дисциплины (приложением к рабочей программе).

Рабочая программа дисциплины МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров утверждается директором колледжа для изучения дисциплины. Определяет цели и задачи дисциплины МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров, формируемые в ходе ее изучения компетенции и их компоненты, содержание изучаемого материала, виды занятий и объем выделяемого учебного времени, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров.

Для самостоятельной учебной работы студента важное значение имеют разделы «Структура и содержание дисциплины (модуля)» и «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)». В первом указываются разделы и темы изучаемой дисциплины МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров, а также виды занятий и планируемый объем (в академических часах), во втором – рекомендуемая литература и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет". Работая с рабочей программой дисциплины, необходимо обратить внимание на следующее:

- некоторые разделы или темы дисциплины не разбираются на лекциях, а выносятся на самостоятельное изучение по рекомендуемой учебной литературе и учебно-методическим разработкам;
- содержание тем, вынесенных на самостоятельное изучение, в обязательном порядке входит составной частью в темы текущего и промежуточного контроля;

Для подготовки к текущему контролю студенты могут воспользоваться оценочными средствами, представленными в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

1. Описание последовательности действий студента

Приступая к изучению дисциплины МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров необходимо в первую очередь ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров, где в разделе «Структура и содержание дисциплины (модуля)» приведено общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий.

Залогом успешного освоения дисциплины МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров является посещение лекционных занятий и выполнение практических работ, так как пропуск одного, а тем более нескольких занятий может осложнить освоение разделов курса.

Лекции имеют целью дать систематизированные основы научных знаний по содержанию дисциплины МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров. При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы подготовить конспект, используя рекомендованные в рабочей программе дисциплины литературные источники и электронные образовательные ресурсы;
- ответить на контрольные вопросы по теме.

Практические задания проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях, в процессе самостоятельной работы с учебной литературой.

В ходе практического задания обучающиеся выполняют одну практическую работу под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение обучающимся практических заданий проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- развития общих компетенций у обучающихся;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.

Выполнение обучающимися практических заданий направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплины;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

При подготовке к практическому заданию необходимо изучить или повторить лекционный материал по соответствующей теме.

2. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа - это вид учебной деятельности, предназначенный для приобретения знаний, навыков и умений в объеме изучаемой дисциплины согласно требованиям ФГОС среднего профессионального образования, который выполняется обучающимися индивидуально и предполагает активную роль студента в ее осуществлении и контроле.

Цели самостоятельной работы:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- воспитание самостоятельности, как личностного качества будущего специалиста;
- развитие исследовательских умений.

Самостоятельная работа студента по учебной дисциплине МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров выполняется:

- самостоятельно вне расписания учебных занятий;
- с использованием современных образовательных технологий;
- параллельно и во взаимодействии с аудиторными занятиями.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом опроса. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом. Выписками из рекомендованных первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

3. Рекомендации по работе с литературой и источниками

Работу с литературой следует начинать с анализа рабочей программы дисциплины, содержащей список основной и дополнительной литературы.

В случае возникновения затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Работа с литературой не только полезна как средство более глубокого изучения дисциплины МДК 02.03. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров, но и является неотъемлемой частью профессиональной деятельности будущего выпускника.