

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Брюханов Дмитрий Сергеевич

Должность: Исполняющий обязанности директора Института ветеринарной
медицины

Дата подписания: 15.06.2023 17:51:52

Уникальный программный ключ:

b10bb9998c4436a6206e3879e47ae7b5460

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РАССКАЛСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)


Вахмянина С.А.
« 16 » 05 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института ветеринарной
медицины


Кабатов С.В.
« 19 » 05 2023г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

профессиональный учебный цикл

программы подготовки специалистов среднего звена

базовая подготовка

по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
форма обучения очная

Троицк
2023

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «28» июля 2014 г №835.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)», «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» при кафедре Педагогики и социально-экономических дисциплин

Протокол №9 от 14 апреля 2023 г

Председатель _____ А.А. Андреев

Составитель: Мухамедьярова З.П., кандидат ветеринарных наук, преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рецензенты:

Бобылева И. В. Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры Педагогики и социально-экономических дисциплин ФГБОУ ВО «Южно-Уральский ГАУ»

Абдулкадырова Р. С., старший методист УМУ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешние рецензии:

А.Г.Стротечук., товаровед ООО ТС «Монетка», ООО «Элемент-Трейд»

Директор Научной библиотеки



Шатрова И. В.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА
ТОВАРОВ**

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности: **Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ЛР 1.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социальноопасное поведение окружающих
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6.	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12.	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13.	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14.	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15.	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ВД 2	Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров
ПК 2.1..	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров.
ПК 2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; - выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; - определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; - отбирать пробы и выборки из товарных партий; - проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально); - определять градации качества; - оценивать качество тары и упаковки; - диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; - определять причины возникновения дефектов;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - виды, формы и средства информации о товарах; - правила маркировки товаров; - правила отбора проб и выборок из товарных партий; - факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; - требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса; - органолептические и инструментальные методы оценки качества; - градации качества; - требования к таре и упаковке; - виды дефектов, причины их возникновения.
иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - идентификации товаров однородных групп определенного класса; - оценки качества товаров; - диагностирования дефектов; - участия в экспертизе товаров;

Количество часов, отводимое на освоение программы профессионального модуля:

всего часов 821 час,

из них на освоение МДК 677 часов

в том числе в форме практической подготовки 194 часа

в том числе самостоятельная работа 178 часа

практики, в том числе учебная 108 часов

производственной практики (по профилю специальности) 36 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ**

Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В том числе в форме практич.подготовки	Объем профессионального модуля в академических часах								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							самостоятельная работа	
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	в том числе			Учебная практика	Производственная практика	консультации		
Промежуточная аттестация	лабораторные	курсовая работа (проект)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 2.1.-2.3. ОК 1.-ОК 9. ЛР 1.-ЛР-15.	Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.	208	48	208		48					16	66
ПК 2.1.-2.3. ОК 1.-ОК 9 .ЛР 1.-ЛР.-15	Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров	299	95	299		95	32				16	68
ПК 2.1.-2.3. ОК .1-ОК 9. ЛР 1.-ЛР-15.	Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	26	51	26		51					16	44
ПК 2.1.-2.3. ОК 1.-ОК 9. ЛР 1.-ЛР-15.	УП.01.01 Учебная практика	108		108				36				
ПК 2.1.-2.3. ОК 1.-ОК 9. ЛР 1.-ЛР-15.	ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)	36		36					36			
	Промежуточная аттестация	6										
	Итого:	683	194	677		194	32	108	36	48	178	

**Тематический план и содержание профессионального модуля
ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.		390	ОК 1.-9., ПК 2.1.-2.3., ЛР 1-15.
МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы		208	
Тема 1.1. Характеристика оценки качества товаров и основ экспертизы продовольственных товаров. Основные понятия.	Содержание		12
	1	Товарная информация. Основные понятия. Виды, формы, средства. Правила маркировки продовольственных товаров.	2
	2	Правила отбора проб и выборок из товарных партий. Контроль качества товарных партий.	2
	3	Понятие и этапы оценки качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Методы оценки качества: органолептические и инструментальные.	2

4	Градации качества. Виды дефектов товаров: понятие, причины возникновения.	2	
5	Требования действующих стандартов к качеству однородных товаров определенного класса. Требования к таре и упаковке.	2	
6	Информационные знаки. Штриховое кодирование: понятие и назначение. Классификация штриховых кодов.	2	
Лабораторные занятия		-	
Практические занятия		10	
7	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям (решение ситуационных задач). (ПЗ №1)	2	

	8	Проведение отбора проб и выборок из товарных партий (решение ситуационных задач)(ПЗ №2)	2	
	9	Идентификация товаров по маркировке. (ПЗ №3)	2	
	10	Расшифровка маркировки товаров и входящих в её состав информационных знаков. (ПЗ №4)	2	
	11	Определение подлинности товара по штриховым кодам (ПЗ №5)	2	
Тема 1.2. Оценка качества и Основы экспертизы зерномучных товаров.	Содержание		18	
	12	Факторы, формирующие качество зерна и крупы. Оценка и показатели качества зерна и крупы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация зерна и крупы.	2	
	13	Факторы, формирующие качество муки и макаронных изделий. Оценка и показатели качества муки и макаронных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация крупы и муки и макаронных изделий.	2	
	14	Факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка и показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	15	Факторы, формирующие качество сухарных и бараночных изделий. Оценка и показатели качества сухарных и бараночных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сухарных и бараночных изделий	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		10	
	16	Порядок и методы проведения оценки качества зерна и крупы. Оценка качества зерна и крупы органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №6)	2	
	17	Порядок и методы проведения оценки качества муки и макаронных изделий. Оценка качества муки и макаронных изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №7)	2	
		Порядок и методы проведения оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка		

	18	качества хлеба и хлебобулочных изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №8)	2	
	19	Порядок и методы проведения оценки качества сухарных и бараночных изделий. Оценка качества сухарных и бараночных изделий органолептическими и инструментальными методами (ПЗ №9)	2	
	20	Идентификация и оценка качества зерномучных товаров, решение ситуационных задач(ПЗ №10)	2	
Тема 1.3. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.	Содержание		8	
	21	Факторы, формирующие качество свежих плодов. Оценка и показатели качества свежих плодов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация свежих плодов	2	
	22	Факторы, формирующие качество свежих овощей. Оценка и показатели качества свежих овощей. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация свежих овощей	2	
	23	Факторы, формирующие качество переработанных плодов. Оценка и показатели качества переработанных плодов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация переработанных плодов.	2	
	24	Факторы, формирующие качество переработанных овощей. Оценка и показатели качества переработанных овощей. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация переработанных овощей.	2	
	Курсовая работа		4	
	25	Организация проведения курсовой работы. Виды и структура построения курсовой работы	2	
	26	Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		8	
	27	Порядок и методы проведения оценки качества свежих плодов. Оценка качества свежих плодов органолептическими и инструментальными методами.(ПЗ №11)	2	
28	Порядок и методы проведения оценки качества свежих овощей. Оценка качества свежих овощей органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №12)	2		
29	Порядок и методы проведения оценки качества переработанных плодов. Оценка качества переработанных плодов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №13)	2		

	30	Порядок и методы проведения оценки качества переработанных овощей. Оценка качества переработанных овощей органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №14)	2	
Тема 1.4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.	Содержание		8	
	31	Факторы, формирующие качество чая и кофе. Оценка и показатели качества чая и кофе. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация чая и кофе	2	
	32	Факторы, формирующие качество алкогольных напитков. Оценка и показатели качества алкогольных напитков. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация алкогольных напитков	2	
	33	Факторы, формирующие качество безалкогольных напитков. Оценка и показатели качества безалкогольных напитков. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация безалкогольных напитков	2	
	34	Факторы, формирующие качество пряностей и приправ. Оценка и показатели качества пряностей и приправ. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация пряностей и приправ	2	
	Курсовая работа		2	
	35.	Характеристика свойств и показателей ассортимента	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		10	
	36	Порядок и методы проведения оценки качества чая органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №15)	2	
	37	Порядок и методы проведения оценки качества кофе органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №16)	2	
	38	Порядок и методы проведения оценки качества слабоалкогольных напитков. Оценка качества слабоалкогольных напитков органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №17)	2	
39	Порядок и методы проведения оценки качества безалкогольных напитков. Оценка качества безалкогольных напитков органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №18)	2		
40	Порядок и методы проведения оценки качества пряностей и приправ. Оценка качества пряностей и приправ органолептическими и инструментальными	2		

		методами. (ПЗ №19)		
Тема 1.5. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, мёда, кондитерских товаров.	Содержание		12	
		Факторы, формирующие качество сахара и крахмала. Оценка и показатели качества сахара и крахмала. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сахара и крахмала	2	
	42	Факторы, формирующие качество мёда. Оценка и показатели качества мёда. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мёда	2	
	43	Факторы, формирующие качество сахаристых кондитерских товаров. Оценка и показатели качества сахаристых кондитерских товаров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сахаристых кондитерских товаров	2	
	44	Факторы, формирующие качество фруктово-ягодных кондитерских товаров. Оценка и показатели качества фруктово-ягодных кондитерских товаров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация фруктово-ягодных кондитерских товаров	2	
	45	Факторы, формирующие качество мучных кондитерских товаров. Оценка и показатели качества мучных кондитерских товаров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мучных кондитерских товаров	2	
	46	Факторы, формирующие качество восточных сладостей. Оценка и показатели качества восточных сладостей. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация восточных сладостей	2	
	Курсовая работа		6	
	47	Порядок отбора проб и составление среднего образца.	2	
	48	Определение приемочного и браковочного чисел.	2	
	49	Методы оценки и контроля качества товаров. Дефекты.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		14	
50	Порядок и методы проведения оценки качества сахара и крахмала. Оценка качества сахара и крахмала органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №20)	2		
51	Порядок и методы проведения оценки качества мёда. Оценка качества мёда органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №21)	2		

	52	Порядок и методы проведения оценки качества сахаристых кондитерских изделий. Оценка качества сахаристых кондитерских изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №22)	2	
	53	Порядок и методы проведения оценки качества конфетных изделий. Оценка качества конфетных изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №23)	2	
	54	Порядок и методы проведения оценки качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №24)	2	
	55	Порядок и методы проведения оценки качества мучных кондитерских изделий. Оценка качества мучных кондитерских изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №25)	2	
	56	Порядок и методы проведения оценки качества восточных сладостей. Оценка качества восточных сладостей органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №26)	2	
Тема 1.6. Оценка качества основы экспертизы молока, молочных товаров.	Содержание		8	
	57	Факторы, формирующие качество молока и сливок. Оценка и показатели качества молока и сливок. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация молока и сливок	2	
	58	Факторы, формирующие качество кисломолочных продуктов. Оценка и показатели качества кисломолочных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов.	2	
	59	Факторы, формирующие качество коровьего масла и сыров. Оценка и показатели качества коровьего масла и сыров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация коровьего масла и сыров	2	
	60	Факторы, формирующие качество молочных консервов. Оценка и показатели качества молочных консервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация молочных консервов	2	
	Курсовая работа		6	
	61	Анализ органолептических показателей качества однородных товаров	2	
	62	Средства информации о товарах	2	
	63	Идентификация товаров по маркировочным данным	2	

	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		10	
	64	Порядок и методы проведения оценки качества молока и сливок. Оценка качества молока и сливок органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №27)	2	
	65	Порядок и методы проведения оценки качества кисломолочных напитков. Оценка качества кисломолочных напитков органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №28)	2	
	66	Порядок и методы проведения оценки качества кисломолочных продуктов. Оценка качества кисломолочных продуктов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №29)	2	
	67	Порядок и методы проведения оценки качества масла коровьего и сыра. Оценка качества масла коровьего и сыра органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №30)	2	
	68	Порядок и методы проведения оценки качества молочных консервов. Оценка качества молочных консервов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №31)	2	
Тема 1.7. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.	Содержание		6	
	69	Факторы, формирующие качество растительных масел. Оценка и показатели качества растительного масла. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация растительного масла.	2	
	70	Факторы, формирующие качество топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Оценка и показатели качества топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции.	2	
	71	Факторы, формирующие качество майонеза. Оценка и показатели качества майонеза. Требования к качеству. Особенности маркировки.	2	
	Идентификация и фальсификация майонеза.			
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		6	

	72	Порядок и методы проведения оценки качества растительных масел. Оценка качества растительных масел органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №32)	2	
	73	Порядок и методы проведения оценки качества топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции. Оценка качества топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №33)	2	
	74	Порядок и методы проведения оценки качества майонеза. Оценка качества майонеза органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №34)	2	
Тема 1.8. Оценка качества основы экспертизы мяса, мясных товаров.	Содержание		10	
	75	Факторы, формирующие качество мяса убойных животных. Оценка и показатели качества мяса убойных животных. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса убойных животных	2	
	76	Факторы, формирующие качество колбасных изделий. Оценка и показатели качества колбасных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация колбасных изделий.	2	
	77	Факторы, формирующие качество мясных баночных консервов. Оценка и показатели качества мясных баночных консервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мясных баночных консервов.	2	
	78	Факторы, формирующие качество копченых изделий. Оценка и показатели качества копченых изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация копченых изделий.	2	
	79	Факторы, формирующие качество мясных полуфабрикатов. Оценка и показатели качества мясных полуфабрикатов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мясных полуфабрикатов.	2	
	Курсовая работа		4	
	80	Оценка качества товаров органолептическими и инструментальными методами	4	
	Лабораторные занятия			

Практические занятия		10		
81	Порядок и методы проведения оценки качества мяса убойных животных. Оценка качества мяса убойных животных органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №35)	2		
82	Порядок и методы проведения оценки качества колбасных изделий. Оценка качества колбасных изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №36)	2		
83	Порядок и методы проведения оценки качества мясных баночных консервов. Оценка качества мясных баночных консервов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №37)	2		
84	Порядок и методы проведения оценки качества мясных копчёностей. Оценка качества мясных копчёностей органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №38)	2		
85	Порядок и методы проведения оценки качества мясных полуфабрикатов. Оценка качества мясных полуфабрикатов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №39)	2		
Тема 1.9. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.	Содержание	2		
	86	Факторы, формирующие качество яиц, яичных продуктов. Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация яиц, яичных продуктов.	2	
	Курсовая работа	4		
	87	Порядок оформления таблиц и списка используемых источников	2	
	88	Порядок оформления иллюстраций и приложений	2	
	Лабораторные занятия			
	Практические занятия		2	
	89	Порядок и методы проведения оценки качества куриных яиц. Оценка качества куриных яиц органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №40)	2	
Тема 1.10. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.	Содержание	10		
	90	Факторы, формирующие качество живой, охлажденной, мороженой рыбы. Оценка и показатели качества живой, охлажденной, мороженой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация живой, охлажденной, мороженой рыбы.	2	

91	Факторы, формирующие качество соленой, маринованной рыбы. Оценка и показатели качества соленой, маринованной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация соленой, маринованной рыбы.	2	
92	Факторы, формирующие качество сушеной, вяленой, копченой рыбы. Оценка и показатели качества сушеной, вяленой, копченой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сушеной, вяленой, копченой рыбы.	2	
93	Факторы, формирующие качество рыбных консервов и пресервов. Оценка и показатели качества рыбных консервов, пресервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация рыбных консервов, пресервов.	2	
94	Порядок оформления докладов и презентаций по выполненной курсовой работе (курсовая работа)	2	
Курсовая работа		4	
95	Защита курсовой работы	2	
96	Защита курсовой работы	2	
Лабораторные занятия			
Практические занятия		10	
97	Порядок и методы проведения оценки качества охлажденной и мороженой рыбы. Оценка качества охлажденной и мороженой рыбы. органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №41)	2	
98	Порядок и методы проведения оценки качества соленой, маринованной рыбы. Оценка качества соленой, маринованной рыбы органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №42)	2	
99	Порядок и методы проведения оценки качества сушеной, вяленой, копченой рыбы. Оценка качества сушеной, вяленой, копченой рыбы органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №43)	2	
100	Порядок и методы проведения оценки качества рыбных консервов, пресервов. Оценка качества рыбных консервов, пресервов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №44)	2	
101	Порядок и методы проведения оценки качества нерыбных водных продуктов. Оценка качества нерыбных водных продуктов органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №45)	2	

Тема 1.11. Оценка качества основы экспертизы пищевых концентратов	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		6	
	102	Порядок и методы проведения оценки качества первых и вторых обеденных блюд. Оценка качества первых обеденных блюд органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №46)	2	
	103	Порядок и методы проведения оценки качества вторых обеденных блюд. Оценка качества вторых обеденных блюд органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №47)	2	
	104	Порядок и методы проведения оценки качества сухих завтраков. Оценка качества сухих завтраков органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ № 48)	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.			66	
1. Подготовить реферат на тему «Методы сертификации, применяемые в торговле: методы испытаний и способы подтверждения соответствия. Сертификаты, декларации о соответствии».			4	
2. Подготовить конспект на тему Особенности проведения добровольной сертификации услуг розничной торговли. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации. Порядок выдачи предписаний и штрафов.			4	
3. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество круп быстрого приготовления. Технология производства круп быстрого приготовления. Требования к качеству круп быстрого приготовления.			4	
4. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество макаронных изделий с добавками. Требования к качеству макаронных изделий с добавками.			2	
5. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество грибов. Требования, предъявляемые к качеству свежих грибов.			2	

6. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество быстрозамороженных плодов и овощей. Требования, предъявляемые к качеству быстрозамороженных плодов и овощей. Дефекты причины их возникновения и способы устранения быстрозамороженных плодов и овощей.	4	
7. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество плодово-ягодных вин. Требования предъявляемые к качеству плодово-ягодных вин. Дефекты плодово – ягодных вин, причины их возникновения и способы их устранения.	4	
8. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество бульонных кубиков. Требования, предъявляемые к качеству бульонных кубиков	4	
9. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество кондитерских изделий специального назначения. Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий специального назначения. Дефекты причины их возникновения и способы устранения кондитерских изделий специального назначения.	4	
10. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий специального назначения. Дефекты причины их возникновения и способы устранения кондитерских изделий специального назначения.	4	
11. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество топленого масла. Требования, предъявляемые к топленому маслу.	4	
12. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество мороженого. Требования, предъявляемые к качеству мороженого. Дефекты причины их возникновения и способы их устранения мороженого	2	
13. Подготовить реферат на тему «Способы разделки соленой и копченой рыбы. Дефекты, причины их возникновения и способы их устранения»	4	
14. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество нерыбных водных продуктов моря. Требования, предъявляемые к качеству нерыбных водных продуктов моря. Фальсификация нерыбных водных продуктов моря.	3	
15. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество икорных товаров. Оценка и показатели качества икорных товаров. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация икорных товаров	4	
16. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество первых обеденных блюд. Оценка и показатели качества первых обеденных блюд. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация первых обеденных блюд.	4	
17. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество вторых обеденных блюд. Оценка и показатели качества вторых обеденных блюд. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация вторых обеденных блюд.	4	
18. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество сухих завтраков. Оценка и показатели качества с сухих завтраков. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сухих завтраков	4	

Внеаудиторная (самостоятельная) работа при выполнении курсовой работы по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров		32	
1.Выбор темы курсовой работы, определение её значимости. Составление плана курсовой работы.		2	
2.Подбор литературы и нормативной документации для выполнения курсовой работы		4	
3.Написание раздела обзор литературы		4	
4. Написание раздела собственные исследования. Проведение оценки качества отобранных образцов.		4	
5.Анализ маркировочных данных исследуемых образцов в соответствии с темой курсовой работы		4	
6.Анализ органолептических и измерительных данных исследуемых образцов в соответствии с темой курсовой работы		4	
7. Заполнение актов отбора проб и протоколов испытаний по результатам выполненных исследований		2	
8. Оформление приложений курсовой работы. Анализ написанной работы с точки зрения соответствия требованиям к оформлению к содержанию курсовой работы		4	
9. Подготовка доклада и презентации по выполненной курсовой работе для защиты		4	
Учебная практика		72	
Виды работ			
1	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте	2	
2	Товарная информация	8	
3	Требования стандартов к качеству продукции	8	
4	Контроль качества товарных партий	8	
5	Методы оценки качества: органолептические и инструментальные	8	
6	Градации качества	8	
7	Требования к таре и упаковке	8	
8	Дефекты товаров	8	
9	Транспортирование и хранение товаров	8	
10	Оформление отчета-дневника	6	
Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.		299	ОК 1.-9., ПК 2.1.-2.3., ЛР 1-15.

МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы		176	
Тема 2.1 Характеристика оценки качества товаров и основ экспертизы непродовольственн ых товаров. Основные понятия.	Содержание		10
	105	Товарная информация, основные понятия. Виды, формы, средства.	2
	106	Правила маркировки непродовольственных товаров.	2
	107	Правила отбора проб и выборок из товарных партий. Контроль качества товарных партий.	2
	108	Требования действующих стандартов определенного класса к качеству товаров однородных групп	2
	109	Градации качества непродовольственных товаров. Виды дефектов товаров: понятие, причины возникновения.	2
	Лабораторные занятия		-
	Практические занятия		8
	110	Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества конкретных товаров. Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям (решение ситуационных задач). (ПЗ №49)	2
	111	Проведение отбора проб и выборок из товарных партий (решение ситуационных задач)(ПЗ №50)	2
	112	Идентификация непродовольственных товаров по маркировке. (ПЗ №51)	2
	113	Расшифровка маркировки товаров и входящих в её состав информационных знаков. (ПЗ №52)	2
	Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров	Содержание	
114		Факторы, формирующие качество текстильных волокон. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству текстильных волокон.	2
	115	Факторы, формирующие качество пряжи и нитей: сырье, процесс производства. Дефекты.	2
	116	Требования, предъявляемые к качеству пряжи и нитей	2
	117	Факторы, формирующие качество тканей. Особенности маркировки. Дефекты тканей.	2

	118	Факторы, формирующие качество ковровых изделий: сырье, процесс производства.Дефекты.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		10	
	119	Оценка качества текстильных волокон. (ПЗ №53)	2	
	120	Порядок и методы проведения оценки качества пряжи и нитей (ПЗ № 54)	2	
	121	Оценка качества пряжи и нитей (ПЗ № 55)	2	
	122	Порядок и методы проведения качества оценки качества ткани. (ПЗ№56)	2	
	123	Оценка качества тканей (ПЗ № 57)	2	
Тема 2.3. Оценка качества и основы экспертизы швейно – трикотажные товары	Содержание		4	
	124	Факторы, формирующие качество швейных изделий: сырье, процесс производства.Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству швейных изделий.	2	
	125	Факторы, формирующие качество трикотажных изделий: сырье, процесс производства.Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству трикотажных изделий.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		10	
	126	Порядок и методы проведения оценки качества швейных изделий (ПЗ №58)	2	
	127	Оценка качества швейных изделий (ПЗ № 59)	2	
	128	Порядок и методы проведения оценки качества трикотажных изделий (ПЗ №60)	2	
	129	Оценка качества трикотажных изделий (ПЗ № 61)	2	
	130	Оценка качества швейно-трикотажных изделий, решение ситуационных задач (ПЗ № 62)	2	
Тема 2.4. Оценка качества иосновы экспертизы силикатных товаров	Содержание		8	
	131	Факторы, формирующие качество стеклянных товаров. Оценка и показатели качествабытовых стеклянных товаров. Особенности маркировки.	2	
	132	Требования, предъявляемые к качеству стеклянных товаров. Дефекты.	2	
	133	Факторы, формирующие качество керамических товаров. Оценка и показатели качествабытовых керамических товаров. Особенности маркировки.	2	
	134	Требования, предъявляемые к качеству керамических товаров. Дефекты.	2	
	Лабораторные занятия		-	

	Практические занятия		10	
	135	Порядок и методы проведения оценки качества стеклянных товаров. (ПЗ №63)	2	
	136	Оценка качества стеклянных изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №64)	2	
	137	Оценка качества изделий из хрустала (ПЗ №65)	2	
	138	Порядок и методы проведения оценки качества керамических товаров (ПЗ №66)	2	
	139	Оценка качества керамических изделий. (ПЗ №67)	2	
Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии	Содержание		4	
	140	Виды, формы, средства информации о товарах бытовой химии. Факторы, формирующие качество товаров бытовой химии: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	
	141	Требования, предъявляемые к качеству синтетически моющих средств. Дефекты.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		8	
	142	Порядок и методы проведения оценки качества синтетических моющих средств. Оценка качества синтетических моющих средств. (ПЗ №68)	2	
	143	Порядок и методы проведения оценки качества синтетических порошкообразных моющих средств. Оценка качества синтетических порошкообразных моющих средств. (ПЗ №69)	2	
	144	Порядок и методы проведения оценки качества туалетного и хозяйственного мыла средств. Оценка качества представленных образцов хозяйственного и туалетного мыла органолептическими и инструментальными методами (ПЗ №70)	2	
	145	Оценка качества товаров бытовой химии, решение ситуационных задач (ПЗ №71)	2	
Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы металлохозяйственных товаров	Содержание		4	
	146	Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров : сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	
	147	Требования, предъявляемые к качеству металлохозяйственных товаров. Дефекты.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		8	
	148	Порядок и методы проведения оценки качества металлохозяйственных товаров (ПЗ №72)	2	
	149	Оценка качества металлической посуды (ПЗ № 73)	2	

	150	Оценка качества представленных образцов из группы столовых приборов (ПЗ № 74)	2	
	151	Оценка качества представленных образцов из группы ножевых товаров (ПЗ №75)	2	
Тема 2.7 Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс	Содержание		6	
	152	Факторы, формирующие качество: сырье, процесс производства бытовой хозяйственной посуды.	2	
	153	Правила маркировки изделий из пластмасс, особенности информационных обеспечений. Органолептические и инструментальные методы оценки качества.	2	
	154	Требования, предъявляемые к качеству товаров из пластмасс. Дефекты изделий из пластмасс.	2	
	Лабораторные занятия		<i>не предусмотрены</i>	
	Практические занятия		6	
	155	Порядок и методы проведения экспертизы из пластмасс (ПЗ №76)	2	
	156	Оценка качества предложенных изделий из пластических масс (ПЗ № 77)	2	
	157	Идентификация предложенных изделий из пластмасс (ПЗ № 78)	2	
Тема 2.8. Оценка качества и основы экспертизы парфюмерно – косметических товаров	Содержание		8	
	158	Факторы, формирующие качество парфюмерных товаров: сырье, процесс производства. Дефекты.	2	
	159	Особенности маркировки. Требования, предъявляемые к качеству парфюмерных товаров.	2	
	160	Факторы, формирующие качество косметических товаров: сырье, процесс производства. Дефекты.	2	
	161	Особенности маркировки. Требования, предъявляемые к качеству косметических товаров.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		10	
	162	Порядок и методы проведения оценки качества парфюмерных товаров (ПЗ № 79)	2	
	163	Оценка качества парфюмерных товаров. (ПЗ №80)	2	
	164	Порядок и методы проведения оценки качества косметических товаров (ПЗ № 81)	2	
	165	Оценка качества косметических кремов. (ПЗ № 82)	2	
	166	Оценка качества средств по уходу за волосами. (ПЗ №83)	2	

Тема 2.9. Оценка качества и основы экспертизы коженно – обувных товаров	Содержание		4	
	167	Идентификационные признаки коженно - обувных товаров.	2	
	168	Требования, предъявляемые к качеству коженно - обувных товаров. Дефекты коженно - обувных товаров	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		4	
	169	Порядок и методы проведения оценки качества кожаной обуви (ПЗ № 84)	2	
	170	Оценка качества обуви (ПЗ № 85)	2	
Тема 2.10. Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров	Содержание		2	
	171	Факторы, формирующие качество галантерейных товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	
	172	Требования, предъявляемые к качеству галантерейных товаров. Дефекты.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		6	
	173	Выбор номенклатуры показателей необходимых для оценки качества галантерейных товаров, определить их действительные значения и соответствующим установленным требованиям стандартов.(ПЗ №86)	2	
	174	Оценка качества металлической галантереи (ПЗ № 87)	2	
	175	Оценка качества кожаной галантереи. (ПЗ №88)	2	
Тема 2.11. Оценка качества и основы экспертизы школьно – письменных и канцелярских товаров	Содержание		8	
	176	Факторы, формирующие качество школьно – письменных товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	
	177	Требования, предъявляемые к качеству школьно – письменных товаров. Дефекты.	2	
	178	Факторы, формирующие качество канцелярских товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки	2	
	179	Требования, предъявляемые к качеству канцелярских товаров. Дефекты.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		8	

	180	Порядок и методы проведения оценки качества школьно-письменных товаров (ПЗ №89)	2	
	181	Оценка качества представленных образцов школьно – письменных изделий из бумаги(ПЗ№ 90)	2	
	182	Порядок и методы проведения оценки качества канцелярских товаров (ПЗ№ 91)	2	
	183	Оценка качества представленных образцов канцелярских товаров (ПЗ№ 92)	2	
Тема 2.12. Оценка качества и основы экспертизы пушно – меховых товаров	Содержание		6	
	184	Факторы, формирующие качество пушно - меховых товаров: сырье, и	2	
	185	Требования, предъявляемые к качеству пушно – мехового сырья и полуфабриката.	2	
	186	Факторы, формирующие качество пушно – меховых изделий: сырье, процесс производства. Дефекты скорняжно – пошивочных работ. Требования, предъявляемые к качеству готовых меховых изделий. Особенности маркировки.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		4	
	187	Порядок и методы проведения оценки качества пушно – мехового сырья. Оценка качества пушно мехового сырья и пушно – мехового полуфабриката. (ПЗ№ 93)	2	
	188	Порядок и методы проведения оценки качества пушно – меховых изделий. Решение ситуационных задач. (ПЗ№94)	2	
Тема 2.13. Оценка качества и основы экспертизы игрушек	Содержание		4	
	189	Факторы, формирующие качество игрушек: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2	
	190	Требования, предъявляемые к качеству игрушек. Дефекты. Идентификация и фальсификация игрушек.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		2	

	191	Порядок и методы проведения оценки качества детских игрушек. Оценка качества детских игрушек. (ПЗ№ 95)	2	
Тема 2.14. Оценка качества и основы экспертизы мебельных товаров.	Содержание		2	
	192	Факторы, формирующие качество мебельных товаров: сырье, процесс производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству мебели. Особенности маркировки.	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.			68	
1. Подготовить конспект на тему: Идентификация и фальсификация текстильных волокон. Порядок проведения оценки качества текстильных волокон.			4	
2. Подготовить конспект на тему: Факторы, формирующие качество чулочно-носочных товаров. Особенности маркировки.			4	
3. Подготовить реферат на тему «Выявление контрафактной продукции (на примере швейных и трикотажных изделий)».			4	
4. Подготовить реферат на тему «Украшения керамических и стеклянных изделий»			4	
5. Подготовить конспект на тему Расшифровка маркировки изделий из пластмасс, их информационные обозначения			4	
6. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству электробытовых товаров, источников света и бытовых светильников. Особенности маркировки			6	
7. Подготовить реферат на тему «Характеристика ассортиментной и информационной фальсификации кожаной обуви»			4	
8. Подготовить конспект на тему Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей, состояние современного рынка и перспективы его развития			4	
9. Подготовить конспект на тему Галантерейные изделия из пластмасс. Щеточные изделия. Зеркала. Маркировка, упаковка и хранение галантерейных товаров. Особенности маркировки			4	
10. Подготовить реферат на тему «Признаки фальсификации товаровоспроводительных документов на галантерейные товары, сертификатов качества, безопасности, страны происхождения, товарных знаков».			4	
11. Подготовить реферат на тему «Признаки фальсифицированных и контрафактных товаров пушно-меховых изделий, особенноститоваров – суррогатов (имитаций)»			6	
12. Подготовить конспект на тему Факторы, формирующие качество часов: сырье, процесс производства. Дефекты. Особенности маркировки.			4	
13. Подготовить конспект на тему Требования, предъявляемые к качеству часов. Порядок проведения оценки качества часов.			4	
14. Оценить качество маркировки и провести расшифровку маркировочных данных лакокрасочных и клеящих материалов.			4	

15. Подготовить конспект на тему Показатели потребительских свойств и критерии их выбора для целей оценки качества строительных материалов.	4	
16. Подготовить конспект на тему Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества (соответствие их техническим параметрам) требования, установленные стандартами, предъявляемые к электробытовым товарам.	4	
Учебная практика Виды работ	36	
1. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте.	2	
2. Участие в отборе проб непродовольственных товаров.	6	
3. Диагностирование (распознавание) дефектов непродовольственных товаров и установление причины их возникновения.	6	
4. Определение дефектов и проверка доброкачественности изделий из пластмасс. Расшифровка маркировки.	6	
5. Определение дефектов, оценка качества, оценка и расшифровка маркировки товаров бытовой химии	4	
6. Определение дефектов стеклянных изделий, керамических бытовых изделий и оценка качества изделий в соответствии с ГОСТ.	6	
7. Составление товароведной характеристики кожаной обуви, диагностирование дефектов, оценка качества и потребительские свойства.	4	
8. Оформление отчета-дневника	2	
Производственная практика (по профилю специальности)	36	
Техника безопасной и охрана труда	2	
1. Правила отбора проб и выборок из товарных партий при проведении экспертизы конкретных товаров. Оформление акта отбора проб.	6	
2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности	6	
3. Оценка качества товара по натуральным образцам в соответствии с ГОСТ органолептическими и инструментальными методами. Оформление протокола испытаний.	6	
4. Определение градаций качества товаров	6	
5. Диагностика дефектов товаров по внешним признакам (по натуральным образцам). Определение причин возникновения дефектов.	6	
Оформление отчета и дневника	4	
Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	26	
Тема 3.1	Содержание	4

Экспертиза подлинности товаров	193	Анализ правовых аспектов и основных понятий фальсификации товаров.	2	
	194	Процедура проведения экспертизы подлинности. Характеристика экспертизы подлинности ряда товаров.	2	
	Практические занятия		-	
Тема 3.2 Экспертиза качественных характеристик товаров	Содержание		2	
	195	Качественная экспертиза партий товара. Особенность экспертизы товаров, бывших в эксплуатации. Экспертиза качества новых товаров.	2	
	Практические занятия		-	
Тема 3.3 Экспертиза количественных характеристик товаров	Содержание		2	
	196	Количественная экспертиза партий товара. Определение массы брутто, массы нетто.	2	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		2	
	197	Определение массы брутто, массы нетто по предложенным образцам, решение ситуационных задач (ПЗ № 96)	2	
Тема 3.4 Оценочная экспертиза товаров	Содержание		2	
	198	Определение цены товаров новых, бывших в употреблении, конфискованных, перенесших стихийные бедствия, пожары	2	
Тема 3.5 Документальная экспертиза товаров	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		2	
	199	Оценка товароведной характеристики товаров на основе сертификатов, технических	2	

		условий и иных документов (ПЗ № 97)		
Тема 3.6 Санитарно – эпидемиологическая экспертиза	Содержание		1	
	200	Выбор и применение средств и методов экспертизы.	1	
	Лабораторные занятия		-	
	Практические занятия		1	
200	Проведение санитарно – эпидемиологических исследований оценки объектов СЭС (ПЗ № 98)	1		
Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы			10	
1. Работа с конспектом лекций, подготовка к защите практических работ; изучение профессиональной терминологии; работа с нормативными документами			10	
Курсовая работа (проект) Примерная тематика курсовых работ (проекту) по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров				
1. Сравнительная оценка качества круп (разных видов), вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями. 2. Сравнительная оценка качества муки (разных видов и типов) вырабатываемой различными предприятиями-изготовителями. 3. Сравнительная оценка качества макаронных изделий, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями. 4. Сравнительная оценка качества хлеба (пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный), вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями. 5. Характеристика ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба, поступающего на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков 6. Сравнительная оценка качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями. 7. Сравнительная оценка качества быстрораствориваемых круп, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями. 8. Ассортимент, оценка качества, реализация моркови в (наименование предприятия) 9. Влияние режимов и способов хранения на сохраняемость яблок. 10. Экспертиза и оценка качества свежих овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, тыквенные,				

<p>томаты), реализуемых в розничной торговой сети.</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Экспертиза и оценка качества свежих плодов (семечковые, косточковые, цитрусовые, тропические, экзотические, субтропические), реализуемых в розничной торговой сети. 12. Сравнительная оценка качества переработанных плодов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями. 13. Сравнительная оценка качества переработанных овощей, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями. 14. Экспертиза и оценка качества водок, реализуемых в розничной торговой сети. 15. Экспертиза и оценка качества коньяков, реализуемых в розничной торговой сети. 16. Экспертиза и оценка качества ликероводочных товаров, реализуемых в розничной торговой сети. 17. Характеристика ассортимента и оценка качества натуральных виноградных вин, реализуемых в магазине (наименование предприятия). 18. Сравнительная оценка качества тихих вин, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями. 19. Сравнительная оценка качества игристых вин, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями. 20. Сравнительная оценка качества шипучих, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями. 21. Сравнительная оценка качества соков плодово-ягодных, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями. 22. Сравнительная оценка качества минеральных вод, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями. 23. Сравнительная оценка качества газированных безалкогольных напитков, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями. 24. Сравнительная оценка качества чая (разных видов), вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями. 25. Сравнительная оценка качества кофе, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями. 26. Экспертиза и оценка качества кофейных напитков, реализуемых в розничной торговой сети. 27. Экспертиза и оценка качества пряностей, реализуемых в розничной торговой сети. 28. Экспертиза и оценка качества приправ, реализуемых в розничной торговой сети. 29. Экспертиза и оценка качества сахара-песка, реализуемого в розничной торговой сети. 30. Экспертиза и оценка качества тростникового сахара, реализуемого в розничной торговой сети. 31. Сравнительная оценка качества сахара-рафинада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями. 32. Сравнительная оценка качества меда цветочного, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями. 33. Экспертиза и оценка качества меда гречишного, реализуемого в розничной торговой сети. 34. Идентификация натурального пчелиного меда с целью обнаружения его фальсификации. 35. Сравнительная оценка качества повидла, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями. 		
---	--	--

- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">36. Сравнительная оценка качества джема, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.37. Сравнительная оценка качества мармелада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями38. Сравнительная оценка качества зефира, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.39. Сравнительная оценка качества карамели, вырабатываемой различными предприятиями-изготовителями.40. Сравнительная оценка качества конфет, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.41. Сравнительная оценка качества шоколада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.42. Сравнительная оценка качества печенья, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.43. Сравнительная оценка качества пирожных, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.44. Сравнительная оценка качества кексов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.45. Сравнительная оценка качества рулетов, вырабатываемых различными предприятиями-изготовителями.46. Сравнительная оценка качества халвы, вырабатываемой различными предприятиями-изготовителями.47. Экспертиза и оценка качества ириса, реализуемого в розничной торговой сети.48. Экспертиза и оценка качества восточных сладостей, реализуемого в розничной торговой сети.49. Сравнительная товароведная оценка качества питьевых сливок в зависимости от вида упаковки и сроков хранения.50. Сравнительная товароведная оценка качества топленого молока, выпускаемого различными предприятиями.51. Экспертиза и оценка качества мяса убойных животных, реализуемого в розничной торговой сети.52. Экспертиза и оценка качества мяса домашней птицы, реализуемого в розничной торговой сети.53. Экспертиза и оценка качества мясных субпродуктов, реализуемых в розничной торговой сети.54. Сравнительная оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов в тесте, выпускаемых различными предприятиями-изготовителями.55. Сравнительная оценка качества вареных колбас, выпускаемых различными предприятиями-изготовителями.56. Экспертиза и оценка качества сырокопченых колбас, реализуемых в розничной торговой сети.57. Экспертиза и оценка качества мясных копченостей, реализуемых в розничной торговой сети.58. Сравнительная оценка качества мясных баночных консервов, выпускаемых различными предприятиями.59. Экспертиза и оценка качества яиц куриных, реализуемых в розничной торговой сети.60. Экспертиза и оценка качества рыбных товаров (свежей и переработанной), реализуемых в розничной торговой сети.61. Формирование ассортимента и оценка качества рыбы холодного копчения в магазине (наименование предприятия).62. Сравнительная характеристика ассортимента и качества сливочного масла отечественного и зарубежного производства, поступающего на реализацию в (наименование предприятия).63. Экспертиза и оценка качества молочных товаров (молоко и молочные продукты), реализуемых в розничной торговой сети.64. Экспертиза и оценка качества пива, реализуемого в розничной торговой сети.65. Сравнительная оценка качества сухих завтраков, выпускаемых различными предприятиями изготовителями. | | |
|--|--|--|

- | | | |
|---|--|--|
| <p>66. Сравнительная оценка качества пива, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.</p> <p>67. Товароведная характеристика и оценка качества фарфоровых изделий.</p> <p>68. Сравнительная оценка качества товаров средств, для мытья посуды.</p> <p>69. Экспертиза и оценка качества чистящих средств.</p> <p>70. Товароведная характеристика и оценка качества детской обуви.</p> <p>71. Товароведная характеристика и экспертиза качества теней для глаз.</p> <p>72. Сравнительная оценка качества туши для глаз.</p> <p>73. Товароведная характеристика и экспертиза качества обоев.</p> <p>74. Товароведная характеристика и оценка качества фиксирующих средств, для волос (лаки, муссы).</p> <p>75. Товароведная характеристика и экспертиза качества женской обуви.</p> <p>76. Товароведная характеристика и экспертиза качества швейных изделий.</p> <p>77. Товароведная характеристика и экспертиза качества посуды из пластмассы.</p> <p>78. Товароведная характеристика и экспертиза качества элементов питания</p> <p>79. Сравнительная характеристика и оценка качества дезодорантов</p> <p>80. Сравнительная характеристика и оценка качества кремов для рук</p> <p>81. Сравнительная характеристика и оценка качества декоративной косметики</p> <p>82. Сравнительная характеристика и оценка качества губной помады</p> <p>83. Товароведная характеристика и экспертиза качества отделочных материалов для стен.</p> <p>84. Товароведная характеристика и экспертиза качества игрушек для детей ясельного возраста.</p> <p>85. Товароведная характеристика и экспертиза качества игрушек для детей младшего школьного возраста.</p> <p>86. Товароведная характеристика и экспертиза качества жидкого мыла для рук.</p> <p>87. Сравнительная оценка качества средств по уходу за обувью.</p> <p>88. Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров и экспертиза качества.</p> <p>89. Экспертиза качества и организация приёмки, хранения и реализации металло-хозяйственных товаров (гвозди, трубы, хозяйственный инвентарь)</p> <p>90. Сравнительная оценка качества бытовой химии, выпускаемой различными предприятиями изготовителями.</p> <p>91. Сравнительная оценка качества туалетной воды, выпускаемой различными предприятиями изготовителями.</p> <p>92. Товароведная характеристика и оценка качества обоевых клеев.</p> <p>93. Сравнительная оценка качества одеколона, выпускаемого различными производителями.</p> <p>94. Товароведная характеристика и оценка качества туалетного мыла.</p> <p>95. Товароведная характеристика и оценка качества хозяйственного мыла.</p> <p>96. Товароведная характеристика и оценка качества зубных паст.</p> <p>97. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для ухода за волосами (шампунь, бальзам).</p> <p>98. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для окраски волос.</p> <p>99. Товароведная характеристика и экспертиза качества лосьонов</p> <p>100. Товароведная характеристика и оценка качества косметических кремов</p> | | |
|---|--|--|

101. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для фиксации волос и химической завивки		
102. Товароведная характеристика и экспертиза качества декоративной косметики для ногтей.		
103. Товароведная характеристика и экспертиза качества синтетических моющих средств.		
104. Товароведная характеристика и экспертиза качества чистящих и полирующих средств.		
105. Товароведная характеристика и экспертиза качества галантерейных товаров		
106. Товароведная характеристика и экспертиза качества изделий из кожи.		
107. Товароведная характеристика и экспертиза качества стиральных порошков.		
108. Товароведная характеристика и оценка качества канцелярских товаров		
109. Товароведная характеристика и экспертиза качества изделий из бумаги и картона		
110. Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества принадлежностей для письма, черчения и рисования		
111. Товароведная характеристика и экспертиза качества текстильных товаров		
112. Товароведная характеристика и экспертиза качества швейных изделий		
113. Товароведная характеристика и экспертиза качества трикотажных изделий		
114. Сравнительная характеристика современного ассортимента и показателей качества керамических изделий.		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	32	
ВСЕГО (часов):	821	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебные лаборатории: Товароведения и экспертиза продовольственных товаров, Товароведения и экспертиза непродовольственных товаров, учебный магазин и учебный склад

Оснащение оборудованием лаборатории и рабочих мест, лаборатория: Товароведение и экспертиза продовольственных товаров:

Весы электронные ВСП-0,5/0,1-1 Микроскоп Микмед 1

Весы электронные ВСП-0,5/0,1-1 Микроскоп Микмед 1

Плитка электрическая

КП – 101 Аналог прибора Журавлева Овоскоп

Рефрактометр Термометр

Ареометр – лактоденсиметр Комплект столовых принадлежностей Ножи столовые

Сервиз столовый

Пробирки биологические стеклянные общего назначения, мерные Воронки лабораторные с различной длиной стебля

Цилиндр с носиком - 100, 250, 500, 1000 мл (объемная шкала) Предметные и покровные стекла

Стакан со шкалой и без шкалы Фарфоровые ступки с пестиком для помола Стаканы и колбы химические термостойкие

Оснащение оборудованием лаборатории и рабочих мест лаборатории Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров:

Микроскоп Биомед-2 Микроскоп Микмед-1 МФУ hp125

Лупы ЛПИ 464 3.5

Ножницы прямые Пинцеты

Пробирки П1-16-150

Цилиндры с носиком стеклянные Плакаты, раздаточный материал.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

Оснащенные базы практик по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

Информационное обеспечение обучения реализации программы

3.2.1. Основные электронные издания

Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-507-44193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/214736>

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Сазонова, И. Д. Стандартизация и соответствие качества продукции растениеводства. Практикум : учебное пособие для спо / И. Д. Сазонова, Т. М. Кундик. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 48 с. — ISBN 978-5-8114-8904-6. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200327>

Учебно-методические разработки.

1. ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: метод. рекомендации по выполнению внеаудиторной (самостоятельной) работы для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, очной формы обучения / разработ.: Н. В. Ремезова, А. А. Синтюшкина; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2019 - 25 с. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0218.pdf>.

2. ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: метод. указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: Н. В. Ремезова, А. А. Синтюшкина; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2019 - 28 с. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0220.pdf>.

Периодические издания

1. АПК России: научный журнал / Южно-Уральский государственный аграрный университет - Челябинск: ЮУрГАУ, - <https://rusapk.sursau.ru/ru/about/>.
2. Пищевая промышленность: ежемесячный научно-технический журнал - Москва: Б.и., - <http://www.foodprom.ru/>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;
3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ <https://urait.ru/>.

Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю:

Форма работы	Вид занятия		
	Урок	ЛЗ	ПЗ, семинар
Работа в малых группах	4	-	4
Анализ конкретных ситуаций	4	-	4
Учебные дискуссии	4	-	2

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Выявлять потребности в товарах	<ul style="list-style-type: none"> - умение выявлять и анализировать потребности в товарах. - умение определять и анализировать качество товаров. - умение проводить и анализировать маркетинговые исследования 	<ul style="list-style-type: none"> практическая работа (решение ситуаций); - тестирование; - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный
ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции. Создание надежных хозяйственных связей - планирование закупки и реализации товаров 	<ul style="list-style-type: none"> - практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный
ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений планировать и контролировать товарные запасы и организовывать товарные потоки. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах - анализирование показателей ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный
ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - доказательство умений и навыков оформления документации. Оформление претензий, договоров с контрагентами. - обоснование товарных потерь и разработка мероприятий по их снижению 	<ul style="list-style-type: none"> - практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- аргументация организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - обоснованность и правильность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области изучения спроса, формирования ассортимента, заключения договоров, составления заказов и заявок, управления ассортиментом, товарными запасами и потоками - адекватность оценки эффективности и качества выполнения профессиональных	- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- аргументированность и ясность принятых решений стандартных и нестандартных профессиональных задач в области изучения спроса, формирования ассортимента, заключения договоров, составления заказов и заявок, управления ассортиментом, товарными запасами и потоками; - адекватность оценки последствий принятых решений;	- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- результативность информационного поиска при выполнении профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	<p>- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике</p>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</p> <p>- владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, применение справочно-правовых систем в профессиональной деятельности;</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <p>- выполнение заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- эффективное и результативное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;</p> <p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <p>- участие в анализе конкретных ситуаций</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды;</p> <p>- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы</p>	<p>- наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься</p>	<p>- рациональность распределения времени и результативность организации самостоятельной работы при изучении профессионального</p>	<p>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p>

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	модуля; - стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах, ярмарках профессий и др.);	- участие в работе малых групп - выполнение заданий по самостоятельной работе;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - анализ инноваций в области	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение заданий для самостоятельной работе;
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; достижение высоких результатов, стабильность результатов

<p>ЛР 3</p>	<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<p>ЛР 4</p>	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<p>ЛР 5</p>	<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
	<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в</p>	<ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся

ЛР 6	социальной поддержке и волонтерских движениях	в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных,

	от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;

		- достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, - стабильность результатов
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов