

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петрова Анна Владимировна

Должность: Директор

Дата подписания: 28.12.2021 10:44:55

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f611710bd17a9070c91fdc1b6a6ac541f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова  
Отделение среднего профессионального образования

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

наименование  
профессионального  
модуля

**ПМ 02 Организация и проведение экспертизы  
и оценки качества товаров**

код, специальность

**38.02.05. Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров**

Краснодар,  
2021

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией  
дисциплин специальности  
«Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров»  
Протокол № 5  
от «26» апреля 2021 года

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования 38.02.05  
Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

Председатель предметно-цикловой  
комиссии




Подпись

В.Р.Поддубная

Инициалы Фамилия

Заместитель директора по СПО



Подпись

С.П. Боярская

Инициалы Фамилия

Составители (автор): Романовская М.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ  
им Г.В. Плеханова

Рецензент: Лукинова И.Ю., Зам.зав. отделением СПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Палагина Т.В., директор компании АО «Тандер», ММ «Экспоцентр»

## СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ .....	4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....		6
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....		7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....		35
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....		39

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1 Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля (далее - примерная программа) МДК 02.01. «Оценка качества товаров и основы экспертизы» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организации и проведения экспертизы и оценки качества товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Выполнять задания экспертизы более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

Программа профессионального модуля может быть использована для курсовой подготовки и переподготовки кадров.

### 1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения дисциплины

До изучения дисциплины студент обладает знаниями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин Химия, Биология, Физика при реализации программы среднего общего образования на 1 курсе и компетенциями сформированными при изучении дисциплин на 2 курсе:

«Теоретические основы товароведения»;

«Товароведение продовольственных товаров»;

«Основы управления ассортиментом товаров»;

«Выполнение работ по профессии продавец непродовольственных товаров»;

«Организация и технология коммерческой деятельности»

(ОК 1-9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.3, 3.1-3.5)

### 1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

До изучения ПМ (МДК) «Оценка качества товаров и основы экспертизы» студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин: «Теоретические основы товароведения», «Основы коммерческой деятельности», «Товароведение продовольственных товаров» при реализации программы среднего общего образования и компетенциями, сформированными при изучении дисциплин и профессиональных модулей (ОК 1-9, ПК 2.1-2.3).

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;

- участия в экспертизе товаров.

**уметь:**

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептическим и инструментально);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов.

**знать:**

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов, причины их возникновения.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – **642** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **498** часов, включая:
- лекции– **186** часов;
- практические занятия – **134** часа;
- курсовая работа – **20** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **120** часов;
- консультации – **38** часов;
- производственная практика – **144** часа.

Виды контроля МДК– дифференцированный зачет

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК 2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы
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

### 3 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел 1 Общие вопросы товарной экспертизы		8	2	-	-	-	-	-
ПК 2.1	Раздел 2 Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных товаров		6	2	-	8		-	-
ПК 2.1	Раздел 3 Сенсорный анализ продовольственных товаров		6	2	-	16	-	-	-
ПК 2.2	Раздел 4 Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров		88	44	-	12	-	-	36

<b>ПК 2.1</b>	<b>Раздел 5</b> Общие вопросы товароведной характеристики непродовольственных товаров		<b>4</b>	-	-	-	-	-	-
<b>ПК 2.2</b>	<b>Раздел 6</b> Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства непродовольственных товаров		<b>124</b>	<b>36</b>	-	<b>62</b>	-	-	<b>36</b>
<b>ПК 2.2</b> <b>ПК 2.3.</b>	<b>Раздел 7</b> Организация проведения экспертизы и оценки качества продовольственных товаров		<b>30</b>	<b>14</b>	-	<b>14</b>	-	-	<b>36</b>
<b>ПК 2.2</b> <b>ПК 2.3.</b>	<b>Раздел 8</b> Организация проведения экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров <b>Консультации</b>		<b>54</b>	<b>34</b>	-	<b>10</b> <b>38</b>	-	-	<b>36</b>
<b>ПК 2.2</b>	<b>Курсовая работа, часов</b>		<b>20</b>		<b>20</b>			-	
<b>(ПМ02, ПМ03)</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>							<b>144</b>
	<b>Всего:</b>	<b>642</b>	<b>330</b>	<b>134</b>	<b>20</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	



**3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю  
ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3		4	5
Коды ПК и ОК	МДК 02. 01. Оценка качества товаров и основы экспертизы				
<b>Раздел 1 Общие вопросы товарной экспертизы</b>					
ПК 2.1.	Тема 1.1 Введение. Методологические основы товарной экспертизы	<b>Содержание</b>		2	2
ОК 1		1.	Цели, задачи и основания проведения экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Классификация товарной экспертизы.	2	
ПК 2.1.	Тема 1.2 Объекты, субъекты товарной экспертизы. Средства и методы товарной экспертизы.	<b>Содержание</b>		2	
ОК 2		1.	Объекты и субъекты товарной экспертизы. Классификация средств товарной экспертизы. Средства товарной экспертизы. Материально-технические средства товарной экспертизы.	2	
ПК2.1.	Тема 1.3 Виды экспертизы. Организация проведения товарной экспертизы.	<b>Содержание</b>		2	
ОК 2		1.	Товарная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная и экологическая экспертиза. Организация проведения товарной экспертизы.	2	
		<b>Практическая работа:</b>		2	
		1.	Этапы товарной экспертизы и характерные для них документы и результаты	2	
<b>Раздел 2 Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных товаров</b>					
ПК2.1.	Тема 2.1 Введение. Общие вопросы товароведения продовольственных товаров. Безопасность пищевых продуктов.	<b>Содержание</b>		2	
ОК 2		1.	Основные понятия. Химический состав пищевых продуктов	2	2
		2.	Физические свойства пищевых продуктов		
		3.	Понятие о пищевой ценности продовольственных товаров		
		4.	Условия и сроки хранения, процессы, протекающие при хранении, потери продовольственных товаров		

		5.	Основные термины, используемые при характеристике безопасности пищевых продуктов			
		6.	Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов			
		7.	Специфические показатели безопасности и нормативы безопасности по микробиологическим показателям. Санитарно-эпидемиологический контроль, пищевой продукции		2	
ПК2.1. ОК 2	<b>Тема2.2</b> Классификация продовольственных товаров на группы однородной продукции.	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	
		1.	Показатели и признаки классификации продовольственных товаров	2	2	
		2.	Особенности оценки качества продовольственных товаров с учетом классификационных показателей и признаков			
		<b>Практическая работа:</b>			<b>2</b>	
		1.	Ознакомление с системой и содержанием нормируемых показателей классификации продовольственных товаров	2		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией.				<b>8</b>		
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Значения и виды классификации потребительских товаров. 2. Маркировка, штриховое кодирование потребительских товаров. 3. Потребительские и основные свойства товаров.						
<b>Раздел 3 Сенсорный анализ продовольственных товаров</b>						
ПК2.1. ОК 2	<b>Тема 3.1</b> Общие сведения об органолептических методах оценки.	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	
		1.	Природа и факторы визуальных ощущений	2		
		2.	Обонятельные, осязательные и вкусовые ощущения			
<b>Практическая работа:</b>			<b>2</b>			

		1.	Методы оценки потребительских товаров. Этапы проведения органолептической оценки качества потребительских товаров	2	
ПК2.1. ОК4	<b>Тема 3.2</b> Методы дегустационного анализа.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Аналитические методы органолептического анализа. Организация современного дегустационного анализа	2	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b>  Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.)  Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите.  Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.</p>				<b>16</b>	
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>  1. Влияние некоторых факторов на вкусовые и обонятельные ощущения.  2. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.  3. Предложить результаты органолептического анализа на примере одной из продовольственных групп товаров. Результаты оформить в виде таблицы по показателям.  4. Психофизиологические основы органолептики:  - природа и факторы визуальных ощущений;  - обонятельные и вкусовые ощущения;  - осязательные и другие сенсорные ощущения.  5. Методы дегустационного анализа:  - общие сведения о сенсорных методах;  - методы потребительской оценки;  - аналитические методы органолептического анализа.  6. Организация современного дегустационного анализа:  - тестирование дегустатора;  - требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.</p>					
<b>Раздел 4 Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров.</b>					
ПК2.2. ОК 4	<b>Тема 4.1</b> Зерномучные товары.	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	

				2
		1.	Классификация, строение, пищевая ценность, оценка качества зерна	2
		2.	Классификация, формирование качества крупы в процессе производства, пищевая ценность, ассортимент, оценка качества крупы. Производство муки, ассортимент, оценка качества, хранение	2
		3.	Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий, пищевая ценность, технологический процесс производства, транспортирование и хранение. Оценка качества хлебобулочных изделий.	2
		4.	Ассортимент и классификация макаронных изделий, пищевая ценность, технологический процесс производства, транспортирование и хранение. Оценка качества макаронных изделий	2
		<b>Практические работы:</b>		<b>8</b>
		1.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества зерновых культур. Дать оценку предложенным образцам	2
		2.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества крупы, муки. Дать оценку предложенным образцам.	2
		3.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества хлебобулочных изделий. Дать оценку предложенным образцам.	2
		4.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества макаронных изделий. Дать оценку предложенным образцам.	2
		<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя. <b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Сравнительная характеристика потребительских свойств круп 2. Сравнительная характеристика потребительских свойств хлебобулочных изделий 3. Сравнительная характеристика потребительских свойств макаронных изделий		<b>6</b>

ПК2.2. ОК 4	Тема 4.2 Плодоовощные товары	<b>Содержание</b>	<b>4</b>		
		1.	Пищевая ценность и значение плодов и овощей в питании. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения. Классификация, оценка качества.	2	2
		2.	Характеристика способов переработки, консервирования. Характеристика потребительских свойств. Оценка качества. Маркировка, упаковка, хранение.	2	
		<b>Практические работы:</b>		<b>4</b>	
		1.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества плодов. Дать оценку предложенным образцам.	2	
		2.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества овощных культур. Дать оценку предложенным образцам.	2	
ПК2.2. ОК 4	Тема 4.3 Вкусовые товары.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
		1.	Пряности и приправы. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.	2	2
		2.	Чай и кофе. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.	2	
		3.	Напитки: безалкогольные. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.	2	
		4.	Напитки: слабоалкогольные. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Напитки: алкогольные. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.	2	
		<b>Практические работы:</b>		<b>8</b>	
		1.	Упаковка и маркировка вкусовых товаров, влияние на качество продукта.	2	
		2.	Анализ ассортимента чая и кофе. Оценка качества предложенных образцов	2	
		3.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества безалкогольных напитков. Дать оценку предложенным образцам	2	
		4.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества пряностей и приправ. Дать оценку предложенным образцам	2	

ПК2.2. ОК 4	Тема 4.4 Кондитерские товары	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
		1.	Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика сахара и меда.	2	2
		2.	Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика сахаристых кондитерских товаров.	2	
		3.	Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика мучных кондитерских товаров.	2	
		<b>Практические работы:</b>		<b>6</b>	
		1.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества сахара, меда. Дать оценку предложенным образцам меда.	2	
		2.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества сахаристых кондитерских изделий, шоколада. Дать оценку предложенным образцам	2	
		3.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества мучных кондитерских изделий. Дать оценку предложенным образцам	2	
ПК2.2. ОК 4	Тема 4.5 Молоко и молочные товары.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Молоко, сливки, масло коровье: состав и потребительские свойства, физико-химические свойства. Требования к качеству.	2	2
		2.	Кисломолочные продукты: состав и потребительские свойства, физико-химические свойства. Требования к качеству.		
		3.	Сыры: состав, технология производства, потребительские свойства, оценка качества.		
		<b>Практические работы:</b>		<b>4</b>	
		1.	Оценка пищевой ценности молока по предложенным образцам.	2	
		2.	Изучение ассортимента сметаны, творога, творожных изделий, кефира, йогурта по планшетах с этикетками кисломолочных продуктов и стандартам, а также по предложенным образцам.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.				<b>6</b>	

<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по темам 4.1 – 4.5</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Условия и сроки хранения молока и продуктов его переработки?</li> <li>2. Какой чай по внешним признакам считается лучшим?</li> <li>3. К какой группе продовольственных товаров относятся пряности и приправы?</li> <li>4. В каких минеральных водах допускается осадок и как это узнать?</li> <li>5. Какие соки называются чистыми, натуральными?</li> <li>6. Классификация карамели в зависимости от рецептуры и способа производства.</li> <li>7. От чего зависят сроки хранения шоколада?</li> </ol>			
ПК2.2. ОК 4	<b>Тема 4.6</b> Пищевые жиры.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
		1. Классификация, производство, ассортимент, требования к качеству. Модифицированные жиры.	2
		<b>Практическая работа:</b>	<b>2</b>
		1. Изучение ассортимента пищевых жиров по планшетами с этикетками и по стандартам, а также по предложенным образцам.	2
ПК2.2. ОК 4	<b>Тема 4.7</b> Яйца и яичные продукты.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
		1. Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика.	2
		<b>Практическая работа:</b>	<b>2</b>
		1. Изучение ассортимента яиц по планшетами и по стандартам, а также по предложенным образцам.	2
ПК2.2. ОК 4 ОК6	<b>Тема 4.8</b> Мясо и продукты его переработки.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
		1. Виды скота для убоя, морфология мяса. Классификация и маркировка. Разделка туш и хранение. Требования к качеству.	2
		2. Колбасные изделия и копченые продукты, требования к готовым изделиям.	2
		3. Мясные консервы. Требования к качеству.	2
		<b>Практические работы:</b>	<b>6</b>
		1. Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к внешнему виду мясных консервов.	2
		2. Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к внешнему виду вареных колбас.	2

		3.	Руководствуясь стандартами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к внешнему виду копченых колбас.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.				<b>10</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 4.8</b> 1. Назовите основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве. 2. В чем особенности получения копченых колбас? 3. Ассортимент сырокопченых колбас содержащих шпик. 4. Какие консервы относят к консервам из субпродуктов?					
ПК2.2. ОК 5	Тема 4.9 Рыба и рыбные товары.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
		1.	Рыба как промышленное сырье. Строение, химический состав, пищевая ценность.	2	2
		2.	Влияние обработки рыбы на качество.	2	
		3	Классификация рыбы и продуктов ее переработки, характеристика потребительских свойств, требования к качеству.	2	
		<b>Практические работы:</b>		<b>4</b>	
		1.	Изучение ассортимента рыбных изделий по планшетами и стандартам Определите семейство и виды рыб по планшетами с рисунками рыб.	2	
2.	Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к внешнему виду рыбных консервов.	2			



<p><b>Производственная практика ПМ 02.</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Применить методы товароведения в оценке качества потребительских товаров.</p> <p>а) эмпирические:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептический;</li> <li>- измерительный;</li> <li>- регистрационный;</li> <li>- социологический.</li> </ul> <p>б) практические:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковывание товаров;</li> <li>- маркировка;</li> <li>- товарная отборка;</li> <li>- выкладка товаров.</li> </ul> <p>2. Принять участие в определении количественных характеристик при приемке отдельных групп товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- единичные экземпляры;</li> <li>- комплект товара;</li> <li>- товарная партия;</li> <li>- отбор проб или средних образцов;</li> <li>- приемочные и браковочные числа при приемке отдельных видов товаров;</li> <li>- идентификация товара.</li> </ul> <p>3. Определить градации качества товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сортов (стандартных, нестандартных, отходов);</li> <li>- распознать дефекты и причины их возникновения;</li> <li>- изучит условия хранения и способы обработки влияющих на сохраняемость товаров;</li> <li>- изучить сроки годности отдельных видов товаров.</li> </ul> <p>4. Изучит нормативно-сопроводительную документацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие стандартов: ГОСТ, ТО, ТУ на товары реализуемые в магазине;</li> <li>- ознакомится с оформлением сопроводительной, сертификатов, деклараций, удостоверений качества, доверенности, ценников, кассового чека и другой нормативной документацией.</li> </ul> <p>5. Разработать меры по предотвращению реализации товаров ненадлежащего качества.</p> <p>6. Принять участие в процессе установления причины возврата товаров покупателем и действиях товароведа или продавца (отдела, секции).</p>	<p><b>36</b></p>	
--	------------------	--

<b>Раздел 5 Общие вопросы товароведной характеристики непродовольственных товаров</b>					
ПК2.1.	<b>Тема 5.1</b> Введение. Цели, задачи товароведения непродовольственных товаров.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
		1.	Предмет и содержание товароведения непродовольственных товаров. Классификация, кодирование непродовольственных товаров	2	2
ПК2.1.	<b>Тема 5.2</b> Стандартизация, сертификация непродовольственных товаров	2.	Сертификация и стандартизация непродовольственных товаров. Техническое регулирование. Информация о товаре.	2	
<b>Раздел 6. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства непродовольственных товаров</b>					
ПК2.2. ОК 4	<b>Тема 6.1</b> Текстильные товары.	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
		1.	Классификация текстильных волокон. Свойства волокон, формирование свойств пряжи и нитей.	2	2
		2.	Формирование свойств пряжи и нитей в процессе производства. Классификация пряжи и нитей. Свойства текстильных нитей.	2	
		3.	Формирование свойств тканей в процессе ткачества. Классификация и характеристика ассортимента тканей. Требования к качеству тканей. Дефекты и пороки.	2	
		4.	Формирование свойств нетканых материалов в процессе производства. Экспертиза текстильных товаров. Упаковка, маркировка, хранение.	2	
		<b>Практические работы:</b>		<b>6</b>	
		1.	Распознавание текстильных волокон и нитей органолептическим методом и химическим.	2	
		2.	Распознавание ткацких переплетений и различных видов отделки тканей разного волокнистого состава.	2	
3.	Оценка качества тканей разного волокнистого состава.	2			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.				<b>6</b>	

<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 6.1</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сравнительная характеристика потребительских свойств натуральных волокон.</li> <li>2. Сравнительная характеристика потребительских свойств искусственных и синтетических волокон.</li> <li>3. Влияние вида ткацких переплетений на эстетические свойства тканей</li> <li>4. Нетканые материалы, формирование свойств в процессе отделки.</li> <li>5. Пороки тканей и определение сорта.</li> <li>6. Влияние пороков в тканях на сорт ткани.</li> <li>7. Анализ ассортимента тканей</li> </ol>			
ПК2.2. ОК 4	<b>Тема 6.2</b> Швейные товары	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
		1. Классификация швейных товаров. Требования, предъявляемые к одежде.	2
		2. Материалы для изготовления одежды. Проектирование и изготовление одежды	2
		3. Ассортимент одежды. Контроль качества швейных товаров. Маркировка, упаковка и хранение швейных товаров	2
		<b>Практические работы:</b>	<b>2</b>
		1. Ознакомиться с деталями швейных изделий, дать товароведную характеристику, провести сортировку, изучить пороки и правила ухода и эксплуатации.	2
ПК2.2. ОК4	<b>Тема 6.3</b> Трикотажные товары	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
		1. Классификация трикотажных товаров. Требования, предъявляемые к трикотажной одежде. Материалы для изготовления одежды. Особенности производства	2
		2. Ассортимент трикотажных изделий. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение трикотажных изделий	2
		<b>Практические работы:</b>	<b>2</b>
		1. Ознакомиться с ассортиментом трикотажных изделий, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества.	2

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя		<b>4</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по темам 6.2 – 6.3</b> 1. Оценка качества швейных изделий. 2. Оценка качества трикотажных товаров. 3. Влияние моды на эстетические показатели одежды. 4. Маркировка швейных и трикотажных товаров (однородных групп). 5. Сортировка одежды. 6. Методы проверки качества швейных и трикотажных изделий. 7. Определение уровня снижения качества швейных и трикотажных изделий. 8. Методы определения показателей свойств одежды. 9. Термины и определения основных понятий в области готовых швейных изделий бытового назначения			
ПК2.2. ОК 4	<b>Тема 6.4</b> Обувные товары.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
		1. Кожевенное сырье, производство натуральных, искусственных и синтетических кож, классификация, формирование потребительских свойств кожевенного материала. Кожаная обувь. Ассортимент. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение	2
		2. Сырье, производство, классификация, формирование потребительских свойств, ассортимент резиновой обуви. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение	2
		3. Сырье, производство, классификация, формирование потребительских свойств, ассортимент валяной обуви. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение.	2
		<b>Практические работы:</b>	<b>6</b>
		1. Детали обуви и требования к ним.	2
		2. Методы крепления деталей обуви.	2
3. Анализ ассортимента кожаной, резиновой и валяной обуви	2		
			2

<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6</b>  Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.)  Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя</p>			<b>4</b>	
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 6.4.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раскройте понятие «кожевенное сырье» и его показатели.</li> <li>2. Формирование потребительских свойств обуви в процессе производства.</li> <li>3. Экспертиза качества обуви в магазинах.</li> <li>4. Идентификация обувных товаров.</li> </ol>				
ПК2.2. ОК 4	<b>Тема 6.5</b> Пушно-меховые товары	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
		1. Строение, химический состав, краткая характеристика основных видов. Стандартизация, сортировка. Основы выработки пушно-мехового полуфабриката.	2	2
		2. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров.	2	
		3. Требования к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Стандартизация и оценка качества. Расчет стоимости шкурок и партии овчинно-шубных изделий.	2	
		<b>Практические работы:</b>	<b>2</b>	
	1. Ознакомиться по альбомам с ассортиментом меховых изделий, дать товароведную характеристику, провести оценку качества	2		
ПК2.2. ОК6	<b>Тема 6.6</b> Пластические массы и изделия на их основе.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
		1. Общая характеристика материалов на основе высокомолекулярных соединений.	2	2
		2. Пластические массы, их классификация, методы переработки в изделия.	2	
		3. Характеристика ассортимента изделий из пластических масс, требования к качеству, дефекты, факторы, формирующие и сохраняющие качество изделий из пластических масс.	2	
		<b>Практические работы:</b>	<b>2</b>	
	1. Ознакомиться с ассортиментом пластмассовых изделий, провести оценку качества в предложенных образцах.	2		

ПК2.2. ОК 5	<b>Тема 6.7</b> Металлохозяйственные товары.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
		1.	Черные, цветные металлы и сплавы, драгоценные металлы и сплавы.	2	2
		2.	Формирование потребительских свойств в процессе производства. Факторы, формирующие качество.	2	
		3.	Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Особенности оценки качества.	2	
		<b>Практические работы:</b>		<b>2</b>	
	1.	Ознакомиться с ассортиментом металлохозяйственных товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества в предложенных образцах.	2		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.)				<b>4</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 6.7</b> 1. Характеристика металлических сплавов. 2. Что является начальным процессом в технологическом цикле производства металлохозяйственных товаров? 3. Отличительные признаки стальной эмалированной и алюминиевой посуды. 4. Особенности хранения металлической посуды. 5. Маркировка сталей и чугунов. 6. Медь и ее сплавы. 7. Нанесение защитных покрытий в металлохозяйственных товарах. 8. Металлическая посуда, требования к качеству. 9. Какие поверхности металлических изделий обладают повышенной коррозионной стойкостью?					
ПК2.2. ОК 5	<b>Тема 6.8</b> Силикатные товары	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
		1.	Состояние российского рынка силикатных изделий	2	2
		2.	Основы производства, химический состав и свойства стекла Классификация. Анализ Ассортимента, факторы, формирующие и сохраняющие качество	2	
		3.	Основы производства, химический состав и свойства керамических изделий. Классификация и ассортимент керамических изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты.	2	

		<b>Практические работы:</b>	<b>2</b>	
		1. Ознакомиться с ассортиментом стеклянных товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества. Ознакомиться с ассортиментом керамических товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя			<b>4</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 6.8</b> 1. Ассортимент изделий из стекла и керамики. 2. Декорирование изделий из стекла и керамики. 3. Недопустимые дефекты в стеклянных и керамических изделиях. 4. Разработать несколько вопросов по теме: «Свойства стеклянных изделий». 5. Разработать несколько вопросов по теме: «Свойства керамических изделий» 6. Маркировка, упаковка, хранение стеклянных и керамических товаров.				
ПК2.2. ОК 4 ОК6	<b>Тема 6.9</b> Товары бытовой химии	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
		1. Моющие средства. Синтетические моющие средства. Состав, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству.	2	2
		2. Мыло хозяйственное: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент. требования к качеству.	2	
		3. Лакокрасочные материалы: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству.	2	
		4. Клеящие материалы: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству. Прочие бытовые химические товары: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству.	2	

		<b>Практические работы:</b>	<b>4</b>		
		1. Ознакомиться с ассортиментом товаров бытовой химии, научиться давать товароведную характеристику	2		
		2. Оценка качества предложенных образцов товаров бытовой химии	2		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			<b>10</b>		
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 6.9</b> 1. Ассортимент товаров бытовой химии. 2. Сегменты Российского рынка товаров бытовой химии. 3. Недопустимые дефекты в товарах бытовой химии. 4. Разработать несколько вопросов по теме: «Состав лакокрасочных материалов и его влияние на потребительские свойства». 5. Разработать несколько вопросов по теме: «Состав СМС и его влияние на потребительские свойства» 6. Маркировка, упаковка, хранение товаров бытовой химии					
ПК2.2. ОК 4 - 5	<b>Тема 6.10</b> Парфюмерно-косметические товары.	<b>Содержание</b>	<b>8</b>		
		1. Классификация парфюмерно-косметических товаров, состав, свойства.	2	2	
		2. Товароведная характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров.	2		
		3. Требования к качеству и безопасности применения парфюмерно-косметических товаров. Факторы, сохраняющие качество.	2		
		4. Средства гигиены: требования к качеству и безопасности применения. Факторы, сохраняющие качество.	2		
		<b>Практические работы:</b>		<b>2</b>	
		1. Ознакомиться с ассортиментом. научиться давать товароведную характеристику. Оценить качество в предложенных образцах	2		



<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			<b>2</b>		
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по теме 6.10</b> 1. Ассортимент парфюмерно-косметических товаров. 2. Сегменты Российского рынка парфюмерно-косметических товаров. 3. Недопустимые дефекты в парфюмерно-косметических товарах. 4. Разработать несколько вопросов по теме: «Гигиеническая косметика». 5. Разработать несколько вопросов по теме: «Средства декоративной косметики» 6. Маркировка, упаковка, хранение парфюмерно-косметических товаров.					
ПК2.2. ОК 5	<b>Тема 6.11</b> Мебельные товары.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
		1.	Классификация мебели, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество.	2	2
		2.	Товароведная характеристика ассортимента мебельных товаров	2	
ПК2.2. ОК 5	<b>Тема 6.12</b> Электробытовые товары.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
		1.	Классификация. Комплектующие элементы и изделия. Способы получения радиосигнала, телевизионного изображения.	2	2
		2.	Виды, основные технические характеристики радиоэлектронных товаров, требования к качеству, гарантийные сроки, сервисное обслуживание потребителей.	2	
		3.	Оценка качества радиоэлектронных товаров в предприятиях торговли.	2	
		<b>Практические работы:</b>		<b>2</b>	
		1.	Ознакомиться с ассортиментом по предложенным альбомам и планшетах. Научиться давать товароведную характеристику. Изучить предложенные инструкции по эксплуатации электробытовой техники.	2	
ПК2.2. ОК 5	<b>Тема 6.13</b> Фотографические товары.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Классификация, технические характеристики узлов конструкции, требования к качеству. Фотоматериалы и наблюдательные приборы.	2	2

		<b>Практическая работа:</b>	<b>2</b>	
		1. По предложенным образцам классических фотоаппаратов изучить узлы конструкции и дать товароведную характеристику..	2	
ПК2.2. ОК6 ОК9	<b>Тема 6.14</b> Музыкальные товары.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
		1. Основные сведения об акустике и музыкальной грамоте. Классификация и потребительские свойства.	2	2
		2. Требования к качеству, факторы, сохраняющие качество. Анализ ассортимента.	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя			<b>2</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы к темам: 6.12-6.14</b> 1. Основные оптические характеристики объектива. 2. Характеристика струнных музыкальных инструментов. 3. Принадлежности радиоэлектронной аппаратуры. 4. Электроакустическая аппаратура. Усилители звуковой частоты. 5. Основные характеристики формирующие качество микрофонов. 6. Структурная схема телевизора цветного изображения. 7. потребительские свойства телевизионных приемников. 8. В понятие качества музыкальных инструментов включается.				
ПК2.2. ОК 5	<b>Тема 6.15</b> Ювелирные товары.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
		1. Основные понятия и классификационные признаки ювелирных изделий.	2	2
		2. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент ювелирных изделий. Экспертиза качества. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование.	2	
ПК2.2.	<b>Тема 6.16</b> Канцелярские и	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	

ОК 5	школьно-письменные товары.	1.	Бумага и картон. Канцелярские и школьно-письменные товары. Требования к качеству. Классификация и характеристика ассортимента.	2	2
ПК2.2. ОК 5	<b>Тема 6.17</b> Игрушки.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	2
		1.	Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству.	2	
		<b>Практические работы:</b>		<b>2</b>	
1.	Ознакомиться с ассортиментом. Научиться давать товароведную характеристику. Оценить качество в предложенных образцах игрушек.	2			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.				<b>6</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по темам 6.15-6.17</b> 1. Реквизиты ярлыков ювелирных изделий. 2. Уход за ювелирными изделиями в процессе эксплуатации. 3. Основные параметры, характеризующие бриллиант. 4. Сертификация драгоценных металлов и камней. 5. Потребительские свойства драгоценных камней. 6. Требования безопасности к игрушкам. 7. Исторические вехи получения бумаги. 8. Анализ ассортимента канцелярских и школьно-письменных товаров на российском рынке					
<b>Производственная практика ПМ 02</b>				<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b> Принять участие в определении количественных характеристик при приемке отдельных групп товаров: - единичные экземпляры; - комплект товара; - товарная партия; - отбор проб или средних образцов;					

<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемочные и браковочные числа при приемке отдельных видов товаров;</li> <li>- идентификация товара.</li> </ul> <p>3. Определить градации качества товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сортов (стандартных, нестандартных, отходов);</li> <li>- распознать дефекты и причины их возникновения;</li> <li>- изучит условия хранения и способы обработки влияющих на сохраняемость товаров;</li> <li>- изучить сроки годности отдельных видов товаров.</li> </ul> <p>4. Изучит нормативно-сопроводительную документацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие стандартов: ГОСТ, ТО, ТУ на товары реализуемые в магазине;</li> <li>- ознакомится с оформлением сопроводительной, сертификатов, деклараций, удостоверений качества, доверенности, ценников, кассового чека и другой нормативной документацией.</li> </ul> <p>5. Разработать меры по предотвращению реализации товаров ненадлежащего качества.</p> <p>6. Принять участие в процессе установления причины возврата товаров покупателем и действиях товароведа или продавца (отдела, секции).</p>				
<b>Раздел 7 Организация проведения экспертизы и оценки качества продовольственных товаров.</b>				
ПК2.3. ОК2, ОК 5,	<b>Тема 7.1</b> Оценка качества зерномучных товаров	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
		1. Крупа. Градации качества. Требования к качеству. Дефекты и причины возникновения. Хлеб и хлебобулочные изделия. Градации качества. Требования к качеству. Дефекты и причины возникновения.	2	
		<b>Практические работы:</b>	<b>4</b>	
		1. Оценка качества крупы. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца. Составление акта экспертизы и паспорта качества.	2	
		2. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца. Составление акта экспертизы и паспорта качества.	2	
ПК2.3. ОК 5,	<b>Тема 7.2</b> Оценка качества плодовоовощных товаров	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
		1. Плоды. Градации качества. Требования к качеству. Дефекты и причины возникновения.	2	2
		<b>Практическая работа:</b>	<b>2</b>	
		1. Оценка качества плодовоовощных товаров. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца. Составление акта экспертизы и паспорта качества.	2	

ПК2.3. ОК 2	<b>Тема 7.3</b> Оценка качества кондитерских товаров.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
		1.	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Градации качества. Требования к качеству. Дефекты и причины возникновения.	2	2
		2.	Шоколад. Градации качества. Требования к качеству. Дефекты и причины возникновения.	2	
		3.	Мучные кондитерские изделия. Требования к качеству. Дефекты и причины возникновения.	2	
		<b>Практическая работа:</b>		<b>2</b>	
	1.	Оценка качества фруктово-ягодной карамели, шоколада и печенья.	2		
ПК2.3. ОК 5	<b>Тема 7.4</b> Оценка качества молочных товаров.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Молоко. Градации качества. Требования к качеству. Дефекты и причины возникновения.	2	2
		2.	Твердый сыр. Градации качества. Требования к качеству. Дефекты и причины возникновения.		
		<b>Практическая работа:</b>		<b>2</b>	
	1.	Оценка качества молока, твердого сыра. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца. Составление акта экспертизы и паспорта качества.	2	2	
ПК2.3. ОК2	<b>Тема 7.5</b> Оценка качества мясных товаров.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Мясо. Градации качества. Требования к качеству. Дефекты и причины возникновения.		2
		2.	Мясные консервы. Колбасные изделия. Градации качества. Требования к качеству. Дефекты и причины возникновения.	2	
		<b>Практические работы:</b>		<b>2</b>	
	1.	Оценка качества мяса и продуктов его переработки. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца. Составление акта экспертизы и паспорта качества.	2		
ПК2.3. ОК 5,	<b>Тема 7.6</b> Оценка качества рыбных товаров.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Оценка качества охлажденной рыбы и рыбных консервов.	2	
		<b>Практическая работа:</b>		<b>2</b>	
	1.	Оценка качества рыбы и продуктов ее переработки. Решение ситуаций с отбором выборки и составления среднего образца.	2		

<b>Производственная практика ПМ 02</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принять участие в оценке качества товаров по органолептическим показателям и по внешнему виду.</li> <li>2. Отбор проб или средних образцов.</li> <li>3. Приемочные и браковочные числа при приемке товаров отдельных групп.</li> <li>4. Распознавание дефектов и причины их возникновения.</li> <li>5. Изучить обеспечение безопасности потребительских товаров в магазине.</li> <li>6. Наличие ГОСТ, ТО, ТУ.</li> <li>7. Разработать меры по предотвращению реализации дефектных товаров.</li> <li>8. Принять участие в процессе установления причины возврата товаров покупателем и действиях товароведа или продавца (отдела, секции).</li> </ol>			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 7</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя		<b>16</b>	
<b>Раздел 8 Организация проведения экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров.</b>			
ПК2.3. ОК 5	<b>Тема 8.1</b> Оценка качества текстильных, швейных и трикотажных товаров.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
		1. Текстильные волокна. Ткани. Показатели качества. Дефекты. Методы оценки качества.	2
		2. Одежда. Показатели качества. Дефекты. Методы оценки качества.	
		<b>Практические работы:</b>	<b>6</b>
		1. Определение природы волокна. Оценка качества волокон. Изучение строения тканей: хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных. Оценка качества.	2
		2. Определение размерных характеристик и типа фигуры. Оценка качества посадки изделия на фигуре, устраняемые и не устраняемые дефекты.	2
	3. Изучение влияния модели, конструкции и обработки на качество одежды.	2	
ПК2.3. ОК 4	<b>Тема 8.2</b> Оценка качества обувных товаров.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
		1. Детали кожаной обуви. Показатели качества. Дефекты. Методы оценки качества.	2
		2. Кожаная обувь. Показатели качества. Дефекты. Методы оценки качества.	
		<b>Практические работы:</b>	<b>6</b>

		1.	Изучение микроструктуры шкур различных животных и кож. Выявление пороков и сортировка кож. Изучение деталей обуви, видов заготовок, декоративных отделок, определение сложности заготовок и требования к качеству.	2	
		2.	Методы определения потребительских свойств кожаной обуви. Оценка качества.	2	
		3.	Методы определения потребительских свойств резиновой и валяной обуви. Оценка качества.	2	
ПК2.3. ОК 2	<b>Тема 8.3</b> Оценка качества изделий из пластических масс.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
		1.	Пластические массы и товары из них. Товароведная оценка товаров из пластических масс.	2	
		<b>Практическая работа:</b>		<b>2</b>	
		1.	Распознавание природы пластических масс. Оценка качества предложенных образцов.	2	
ПК2.3. ОК 2	<b>Тема 8.4</b> Оценка качества металлохозяйственных товаров.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Металлохозяйственные товары. Показатели качества. Дефекты. Методы оценки качества.	2	2
		<b>Практические работы:</b>		<b>4</b>	
		1.	Определение качества защитных покрытий металлической посуды.	2	
		2.	Определение качества конструкции, крепления деталей в металлической посуде.	2	
ПК2.3. ОК 4	<b>Тема 8.5</b> Оценка качества товаров бытовой химии.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Хозяйственное мыло. Показатели качества. Дефекты. Методы оценки качества.	2	2
		2.	Синтетические моющие средства. Показатели качества. Дефекты. Методы оценки качества.		
		<b>Практические работы:</b>		<b>4</b>	
		1.	Хозяйственное мыло. Оценка качества.	2	
		2.	Синтетические моющие средства. Оценка качества.	2	
ПК2.3. ОК 4	<b>Тема 8.6</b> Оценка качества парфюмерно-косметических товаров.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Парфюмерные товары. Показатели качества. Дефекты. Методы оценки качества.	2	2
		2.	Косметические товары. Показатели качества. Дефекты. Методы оценки качества.		
		<b>Практические работы:</b>		<b>4</b>	
		1.	Требования к безопасности потребления парфюмерных товаров. Изучение	2	

			маркировки и требования к маркировке. Оценка качества предложенных образцов парфюмерных товаров.		
		2.	Требования к безопасности потребления косметических товаров. Изучение маркировки и требования к маркировке. Оценка качества предложенных образцов косметических товаров.	2	
ПК2.3. ОК 4	Тема 8.7 Оценка качества фототоваров.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Фотоаппараты. Показатели качества. Методы оценки качества.	2	2
		<b>Практическая работа:</b>		<b>2</b>	
		1.	Анализ потребительских свойств фотоаппаратов и их комплексная оценка. Изучение конструкции фотоаппаратов. Оценка предложенных марок объективов.	2	
ПК2.3. ОК 5	Тема 8.8 Оценка качества музыкальных товаров.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Музыкальные товары. Показатели и требования к качеству. Методы оценки качества.	2	2
		<b>Практическая работа:</b>		<b>2</b>	
		1.	В предложенных образцах музыкальных товаров изучить конструкцию и дать оценку показателям внешнего вида.	2	
ПК2.3. ОК 5	Тема 8.9 Оценка качества игрушек.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Игрушки. Показатели и требования к качеству. Методы оценки качества.	2	
		<b>Практическая работа:</b>		<b>2</b>	
		1.	В предложенных образцах игрушек изучить конструкцию и дать оценку показателям безопасности потребления.	2	
ПК2.3. ОК 4	Тема 8.10 Оценка качества силикатных товаров.	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	
		1.	Стекланные и керамические товары. Показатели и требования к качеству. Методы оценки качества.	2	
		<b>Практическая работа:</b>		<b>2</b>	
		1.	Комплексная оценка качества в предложенных образцах стекланных и керамических товаров.	2	



<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b>  Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.  Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя</p>	<b>18</b>	
<p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу 8.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы переработки пластмасс в изделия.</li> <li>2. Требования к качеству изделий из пластических масс.</li> <li>3. Сравнительная характеристика потребительских свойств клеев.</li> <li>4. Сравнительная характеристика потребительских свойств ЛКМ.</li> <li>5. Потребительские свойства и показатели качества синтетических моющих средств, хозяйственного мыла.</li> <li>6. Идентификация товаров бытовой химии.</li> <li>7. Потребительские свойства изделий из стекла и керамики.</li> <li>8. Информационная экспертиза ассортимента стеклянных товаров.</li> <li>9. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение стеклянных товаров.</li> <li>10. Сравнительная характеристика потребительских свойств керамических товаров.</li> <li>11. Оценка качества керамических товаров.</li> <li>12. Маркировка сталей, область применения.</li> <li>13. Нанесение защитных и защитно-декоративных покрытий, их значение.</li> <li>14. Потребительские свойства музыкальных инструментов.</li> <li>15. Потребительские свойства фотоаппаратов.</li> <li>16. Классификация игрушек. Контроль качества.</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика</b></p>	<b>36</b>	

<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принять участие в оценке качества товаров по органолептическим показателям и по внешнему виду.</li> <li>2. Отбор проб или средних образцов.</li> <li>3. Приемочные и браковочные числа при приемке товаров отдельных групп.</li> <li>4. Распознавание дефектов и причины их возникновения.</li> <li>5. Изучить обеспечение безопасности потребительских товаров в магазине.</li> <li>6. Наличие ГОСТ, ТО, ТУ.</li> <li>7. Разработать меры по предотвращению реализации дефектных товаров.</li> <li>8. Принять участие в процессе установления причины возврата товаров покупателем и действиях товароведа или продавца (отдела, секции).</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика итого:</b></p>	<p><b>144</b></p>	

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- «Товароведение продовольственных товаров»;
- «Товароведение непродовольственных товаров»;
- лабораторий.

#### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, каталоги и ассортиментные карты, альбомы, образцы товаров.

#### Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- химическая посуда;
- устройство для определения пористости хлеба,
- анализатор качества молока;
- шкаф сушильный;
- прибор для определения свежести яиц;
- весы электронные;
- линейки, деревянные метры, сантиметры.
- режущие приборы.

### 4.2 Интерактивные формы обучения студентов при изучении ПМ 02.

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
6.4 Обувные товары	2 часа	1. Ролевая игра

### 4.3 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. – М.: Издательство Юрайт : ИД Юрайт, 2017г.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : Изд. 4-е стер. / Г.Г. Дубцов, - Изд. 4-е стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016г.

3. Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2017. - 660 с. - ISBN 978-5-394-02005-6.

<http://znanium.com/bookread.php?book=430591>

4. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2017. - 336 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-106-6, 500 экз.

<http://znanium.com/bookread.php?book=415319>

5. Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2017. - 544 с. - ISBN 978-5-394-01736-0.

#### **Дополнительные источники:**

1. Вилкова С.А. и др. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров- М. Деловая литература, 2016г.
2. Гусейнова Т.С. и др. Товароведение швейных и трикотажных изделий – М. Экономика,2016
3. Л.Г.Елисеева и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Учебник для НПО и учебное пособие для СПО. - М: Проф.Обр.Издат, 2017г.
4. Иванов М.Н. и др. Товароведение обувных товаров М. Экономика, 2016.
5. Игнатенко В.Б. Дефекты обуви. Учебная лекция. М. ОЦИКРТ. 20051.
6. А.Н.Неверов, Т.И.Чалых и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учебник для НПО и учебное пособие для СПО. - М: Проф.Об.рИздат, 2017г.
7. А.Н.Неверов, Т.И.Чалых и др. Товароведение и экспертиза промышленных товаров. Учебник для НПО и учебное пособие для СПО. - М: Проф.Обр.Издат, 2016г.
8. .М.А.Николаева Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. М: Изд. Норма, 2017г.с. 437
9. Е.Ю.Райкова Теоретические основы товароведения Учебник для среднего проф. Образования. М: «Академия», 2015г, с. 237
10. Неверов А.Н. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учеб. Для НПО и учебное пособие для СПО- М. Проф.Обр.Издат, 2016г.

#### **Федеральные законы и нормативные документы:**

1. «О защите прав потребителей» ФЗ-2 от 09.01.2012 с изменениями и дополнениями от 17.02.2007 ФЗ-212
2. «О качестве и безопасности продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2013 Постановление правительства Р.Ф.
3. ГОСТ 13784-70 «Волокна и нити текстильные. Термины и определения».
4. ГОСТ 4.3-83 «Система показателей качества продукции. Ткани и штучные изделия чистольняные, льняные, полульняные бытового назначения. Номенклатура показателей».
5. ГОСТ 4.4-78 «Система показателей качества продукции. Ткани и штучные изделия хлопчатобумажные, штапельные и смешанные, бытового назначения. Номенклатура показателей».
6. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 51304-99 «Услуги розничной торговли».
8. ГОСТ Р 51305-99 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу».
- 9.ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://znanium.com/bookread.php?book=414985>

Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 660 с. - ISBN 978-5-394-02005-6.

2. <http://znanium.com/bookread.php?book=373802>

Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2013. - 336 с.: ил.; 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-106-6, 500 экз.

3. <http://znanium.com/bookread.php?book=415319>

Ходыкин, А. П. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник / А. П. Ходыкин, А. А. Ляшко, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 3-е изд., испр. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 544 с. - ISBN 978-5-394-01736-0.

4. <http://znanium.com/bookread.php?book=430335>

Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Словарь-справочник / Под общ. ред. д. т. н., проф. С. А. Вилковой. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 264 с. - ISBN 978-5-394-01637-0.

5. <http://znanium.com/bookread.php?book=397798>

Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-108-0, 500 экз.

6. <http://znanium.com/bookread.php?book=430222>

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110

#### **4.4 Общие требования к организации образовательного процесса**

В состав профессионального модуля ПМ «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» входит один междисциплинарный курс МДК 02.01. – «Оценка качества товаров и основы экспертизы».

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете товароведение продовольственных товаров, либо товароведение непродовольственных товаров; практические работы в кабинете для проведения практических работ по товарной экспертизе.

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа

студентов. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля. В задачи курса входит показ профессиональной значимости теоретических знаний, формирование умений и навыков, необходимых для применения в условиях моделирующих практическую деятельность товароведов.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе и курсовой работе).

Аудиторные практические занятия дают возможность студентам в виде игры дать экспертную оценку качеству товаров, грамотно решать вопросы ценообразования с учетом уровня качества, выявлять потребительские предпочтения, повышать конкурентоспособность реализуемых товаров, достигать наилучших результатов в профессии.

Решение этих задач будет достигаться путем применения активных методов и средств обучения – проблемного изложения лекционного материала, решения ситуационных задач и проведения деловых игр. Программой предусмотрена производственная практика для получения студентами по профилю специальности профессиональных навыков и экскурсии на предприятия оптовой и розничной торговли.

В программе отражена основная задача практических занятий – это закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении лекционного материала, и обеспечивают приобретение необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

С целью закрепления полученных теоретических и практических умений, развития творческой активности программой предусмотрено самостоятельно студентами выполнение курсовой работы. Тематика курсовых работ предлагается программой студентам, кроме того, студент вправе самостоятельно выбрать по какому разделу будет выполнять курсовую работу.

Консультационная помощь обучающимся оказывается в форме групповых и индивидуальных занятий.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение тем, соответствующих содержанию ПМ, следующих учебных дисциплин профессионального цикла:

- «Теоретические основы товароведения»;
- «Товароведение продовольственных товаров»;
- «Основы управления ассортиментом товаров»;
- «Выполнение работ по профессии продавец непродовольственных товаров»;
- «Организация и технология коммерческой деятельности»

#### **4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере обязателен; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее образование по профилю модуля; опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере обязателен; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## **5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание общей классификации продовольственных товаров;</li> <li>- знание классификации внутри товарных групп;</li> <li>- определение характеристик товара;</li> <li>- знание ассортимента товаров , реализуемого в магазине</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии;</i></p> <p><i>- контрольных работ по темам МДК</i></p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отнесение товара к конкретной товарной группе;</li> <li>- выбор соответствующего нормативного документа;</li> <li>-определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества;</li> <li>- выбор методов оценки качества;</li> <li>- определение качества и диагностика дефектов;</li> <li>- определение градации качества.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии;</i></p> <p><i>- контрольных работ по темам МДК</i></p>
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества в зависимости от вида экспертизы;</li> <li>- составление выборки и отбор проб из товарной партии;</li> <li>- проведение экспертизы товара;</li> <li>- заполнение необходимой документации;</li> <li>- составление заключения по результатам экспертизы.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии;</i></p> <p><i>- контрольных работ по темам МДК</i></p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснение социальной значимости профессии товароведа-эксперта;</li> <li>- проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров;</li> <li>- стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.)</li> </ul>	<p><i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы</i></p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью;</li> <li>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области качества и экспертизы товаров;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения.</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</i></p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>- проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков;</li> <li>- оценивание последствий принятых решений.</li> </ul>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</i></p>



<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные ресурсы;</li> <li>- использование локальной сети для получения информации от преподавателя.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</li> <li>- владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, применение в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>	<p><i>Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.</i></p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность постановки цели, выбора и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- способность сделать общий вывод по результатам работы в группе;</li> <li>- способность доказать правильность своего решения, от которого зависит общая оценка работы группы.</li> </ul>	<p><i>Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.</i></p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи профессионального и личностного развития;</li> <li>- заниматься самообразованием;</li> <li>- осознанно планировать повышение квалификации.</li> </ul>	<p><i>Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.</i></p>

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность и качество выполнения профессиональных задач в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка на практических и занятиях и в при выполнении работ учебной, и производственной практик</i></p>
--	--	--