





## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	34

**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.

**1.1.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**

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 социально опасное 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	<b>Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</b>
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

<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;</li> <li>- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;</li> <li>- отбирать пробы и выборки из товарных партий;</li> <li>- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);</li> <li>- определять градации качества;</li> </ul>
--------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество тары и упаковки;</li> <li>- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;</li> <li>- определять причины возникновения дефектов;</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, формы и средства информации о товарах;</li> <li>- правила маркировки товаров;</li> <li>- правила отбора проб и выборок из товарных партий;</li> <li>- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;</li> <li>- органолептические и инструментальные методы оценки качества;</li> <li>- градации качества;</li> <li>- требования к таре и упаковке;</li> <li>- виды дефектов, причины их возникновения.</li> </ul>
<b>иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- идентификации товаров однородных групп определенного класса;</li> <li>- оценки качества товаров;</li> <li>- диагностирования дефектов;</li> <li>- участия в экспертизе товаров;</li> </ul>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы профессионального модуля:**

всего часов 821 час,

в том числе в форме практической подготовки 194 часа

из них на освоение МДК 677 часов

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**

**2.1. 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	<b>Раздел 1.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.	208	48	208		48	32			16	66
ПК 2.1-2.3 ОК 1-ОК 9 ЛР 1-ЛР-15	<b>Раздел 2.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров	299	95	299		95				16	68
ПК 2.1-2.3 ОК 1-ОК 9 ЛР 1-ЛР-15	<b>Раздел 3.</b> 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									
	<b>Итого:</b>	683	194	677		194	32	108	36	48	178

**2.2. 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	
1	2	3	
Раздел 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.		390	
МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы		208	
Тема 1.1. Характеристика оценки качества товаров и основ экспертизы продовольственных товаров. Основные понятия.	<b>Содержание</b>		
	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 товаров однородных групп определенного класса. Требования к таре и упаковке.	2	
	6 Информационные знаки. Штриховое кодирование: понятие и назначение. Классификация штриховых кодов.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>
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
<b>Тема 1.2. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>
	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 органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №7)	2
	18	Порядок и методы проведения оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №8)	2
	19	Порядок и методы проведения оценки качества сухарных и бараночных	2
	изделий. Оценка качества сухарных и бараночных изделий органолептическими и		

		инструментальными методами (ПЗ №9)	
	20	Идентификация и оценка качества зерномучных товаров, решение ситуационных задач (ПЗ №10)	2
<b>Тема 1.3. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	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
	<b>Курсовая работа</b>		<b>4</b>
	25	Организация проведения курсовой работы. Виды и структура построения курсовой работы	2
	26	Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	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
<b>Тема 1.4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	31	Факторы, формирующие качество чая и кофе. Оценка и показатели качества чая и кофе.	2

<b>товаров.</b>		Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация чая и кофе		
	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	
	<b>Курсовая работа</b>		<b>2</b>	
	35.	Характеристика свойств и показателей ассортимента	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	36	Порядок и методы проведения оценки качества. Оценка качества чая органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №15)	2	
	37	Порядок и методы проведения оценки качества кофе. Оценка 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 методами. (ПЗ №19)	2	
	<b>Тема 1.5. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
		41	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
	<b>Курсовая работа</b>		<b>6</b>
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>
	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
<b>Тема 1.6. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	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
	<b>Курсовая работа</b>		<b>6</b>
	61	Анализ органолептических показателей качества однородных товаров разных производителей	2
	62	Средства информации о товарах	2
	63	Идентификация товаров по маркировочным данным	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>
	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
<b>Тема 1.7. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	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.	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	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
<b>Тема 1.8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	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	2

		фальсификация колбасных изделий.	
	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 копчёных изделий. Оценка и показатели качества копчёных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация копчёных 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
<b>Курсовая работа</b>			<b>4</b>
	80	Оценка качества товаров органолептическими и инструментальными методами	4
<b>Лабораторные занятия</b>			<i>не предусмотрены</i>
<b>Практические занятия</b>			<b>10</b>
	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
<b>Тема 1.9. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	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

	<b>Курсовая работа</b>		<b>4</b>
	87	Порядок оформления таблиц и списка используемых источников	2
	88	Порядок оформления иллюстраций и приложений	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	89	Порядок и методы проведения оценки качества куриных яиц. Оценка качества куриных яиц органолептическими и инструментальными методами. (ПЗ №40)	2
<b>Тема 1.10. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	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
		<b>Курсовая работа</b>	
	95	Защита курсовой работы	2
	96	Защита курсовой работы	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>
	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
<b>Тема 1.11. Оценка качества и основы экспертизы пищевых концентратов</b>	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	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
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.</b>			<b>66</b>
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 крупы быстрого приготовления. Требования к качеству крупы 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
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при выполнении курсовой работы по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</b>	<b>32</b>
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 и к содержанию курсовой работы		4	
9. Подготовка доклада и презентации по выполненной курсовой работе для защиты		4	
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>			
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	
<b>Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.</b>		299	
<b>МДК. 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>		176	
<b>Тема 2.1 Характеристика оценки качества товаров и основ экспертизы непродовольственных товаров. Основные понятия.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	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 к качеству товаров однородных групп определенного класса	2
	109	Градации качества непродовольственных товаров. Виды дефектов товаров: понятие, причины возникновения.	2

	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>
	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
<b>Тема 2.2. Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
	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
<b>Тема 2.3. Оценка качества и основы экспертизы швейно – трикотажные товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>

		<i>ны</i>
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
	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
<b>Тема 2.4. Оценка качества и основы экспертизы силикатных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	131   Факторы, формирующие качество стеклянных товаров. Оценка и показатели качества бытовых стеклянных товаров. Особенности маркировки.	2
	132   Требования, предъявляемые к качеству стеклянных товаров. Дефекты.	2
	133   Факторы, формирующие качество керамических товаров. Оценка и показатели качества бытовых керамических товаров. Особенности маркировки.	2
	134   Требования, предъявляемые к качеству керамических товаров. Дефекты.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
	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 хрусталя (ПЗ №65)	2
	138   Порядок и методы проведения оценки качества керамических товаров (ПЗ №66)	2
	139   Оценка качества керамических изделий. (ПЗ №67)	2
	<b>Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии</b>	<b>Содержание</b>
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
<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
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
<b>Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы металлохозяйственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	146	Факторы, формирующие качество металлохозяйственных товаров : сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2
	147	Требования, предъявляемые к качеству металлохозяйственных товаров. Дефекты.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	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
<b>Тема 2.7 Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	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
<b>Тема 2.8. Оценка качества и</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>

<b>основы экспертизы парфюмерно – косметических товаров</b>	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>
	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
<b>Тема 2.9. Оценка качества и основы экспертизы кожевенно – обувных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	167	Факторы, формирующие качество кожевенно - обувных товаров: сырье, процесс производства. Маркировка кожевенно - обувных товаров.	2
	Идентификационные признаки кожевенно - обувных товаров.		
	168	Требования, предъявляемые к качеству кожевенно - обувных товаров. Дефекты кожевенно - обувных товаров	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	169	Порядок и методы проведения оценки качества кожаной обуви (ПЗ № 84)	2
	170	Оценка качества обуви (ПЗ № 85)	2
	<b>Тема 2.10. Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров</b>		<b>2</b>
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	171	Факторы, формирующие качество галантерейных товаров: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2
	172	Требования, предъявляемые к качеству галантерейных товаров. Дефекты.	2
<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>	
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	

	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
<b>Тема2.11. Оценка качества и основы экспертизы школьно – письменных и канцелярских товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
	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
<b>Тема 2.12. Оценка качества и основы экспертизы пушно – меховых товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	184	Факторы, формирующие качество пушно - меховых товаров: сырье, процесс производства. Дефекты пушно – мехового сырья.	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
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>

	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	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
<b>Тема 2.13. Оценка качества и основы экспертизы игрушек</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	189	Факторы, формирующие качество игрушек: сырье, процесс производства. Особенности маркировки.	2
	190	Требования, предъявляемые к качеству игрушек. Дефекты. Идентификация и фальсификация игрушек.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>		<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
	191	Порядок и методы проведения оценки качества детских игрушек. Оценка качества детских игрушек. (ПЗ№ 95)	2
<b>Тема 2.14. Оценка качества и основы экспертизы мебельных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	192	Факторы, формирующие качество мебельных товаров: сырье, процесс производства. Дефекты. Требования, предъявляемые к качеству мебели. Особенности маркировки.	2

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.</b>		<b>68</b>
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		4

хранение галантерейных товаров. Особенности маркировки	
10. Подготовить реферат на тему «Признаки фальсификации товаросопроводительных 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, особенности товаров – 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

<b>Учебная практика</b>	36
<b>Виды работ</b>	
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
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	36
Техника безопасной и охрана труда	2
1. Правила отбора проб и выборки 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
<b>Раздел 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</b>		26
<b>Тема 3.1 Экспертиза подлинности товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	193   Анализ правовых аспектов и основных понятий фальсификации товаров.	2
	194   Процедура проведения экспертизы подлинности. Характеристика экспертизы подлинности ряда товаров.	2
	<b>Практические занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>
<b>Тема 3.2 Экспертиза качественных характеристик товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	195   Качественная экспертиза партий товара. Особенность экспертизы товаров, бывших в эксплуатации. Экспертиза качества новых товаров.	2
	<b>Практические занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>
<b>Тема 3.3 Экспертиза количественных характеристик товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	196   Количественная экспертиза партий товара. Определение массы брутто, массы нетто.	2
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	197   Определение массы брутто, массы нетто по предложенным образцам, решение ситуационных задач (ПЗ № 96)	2
<b>Тема 3.4 Оценочная экспертиза товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	198   Определение цены товаров новых, бывших в употреблении, конфискованных, перенесших стихийные бедствия, пожары	2
<b>Тема 3.5 Документальная экспертиза товаров</b>	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
	199   Оценка товароведной характеристики товаров на основе сертификатов, технических	2

	условий и иных документов (ПЗ № 97)	
<b>Тема 3.6 Санитарно – эпидемиологическая экспертиза</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	200 Выбор и применение средств и методов экспертизы.	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	<i>не предусмотрены</i>
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
	200 Проведение санитарно – эпидемиологических исследований оценки объектов СЭС (ПЗ № 98)	1
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3. Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</b>		<b>10</b>
1. Работа с конспектом лекций, подготовка к защите практических работ; изучение профессиональной терминологии; работа с нормативными документами		10
<b>Курсовая работа (проект)</b>		
<b>Примерная тематика курсовых работ (проекту) по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</b>		
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 быстрорастворивающихся 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, томаты), реализуемых в розничной торговой сети. 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.
36. Сравнительная оценка качества джема, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.
37. Сравнительная оценка качества мармелада, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.
38. 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.
66. Сравнительная оценка качества пива, вырабатываемого различными предприятиями-изготовителями.
67. Товароведная характеристика и оценка качества фарфоровых изделий.
68. Сравнительная оценка качества товаров средств, для мытья посуды.
69. Экспертиза и оценка качества чистящих средств.
70. Товароведная характеристика и оценка качества детской обуви.
71. Товароведная характеристика и экспертиза качества теней для глаз.
72. Сравнительная оценка качества туши для глаз.
73. Товароведная характеристика и экспертиза качества обоев.
74. Товароведная характеристика и оценка качества фиксирующих средств, для волос (лаки, муссы).
75. Товароведная характеристика и экспертиза качества женской обуви.
76. Товароведная характеристика и экспертиза качества швейных изделий.
77. Товароведная характеристика и экспертиза качества посуды из пластмассы.
78. Товароведная характеристика и экспертиза качества элементов питания
79. Сравнительная характеристика и оценка качества дезодорантов
80. Сравнительная характеристика и оценка качества кремов для рук
81. Сравнительная характеристика и оценка качества декоративной косметики
82. Сравнительная характеристика и оценка качества губной помады
83. Товароведная характеристика и экспертиза качества отделочных материалов для стен.
84. Товароведная характеристика и экспертиза качества игрушек для детей ясельного возраста.

85. Товароведная характеристика и экспертиза качества игрушек для детей младшего школьного возраста.	
86. Товароведная характеристика и экспертиза качества жидкого мыла для рук.	
87. Сравнительная оценка качества средств по уходу за обувью.	
88. Товароведная характеристика парфюмерно-косметических товаров и экспертиза качества.	
89. Экспертиза качества и организация приёмки, хранения и реализации металло-хозяйственных товаров (гвозди, трубы, хозяйственный инвентарь)	
90. Сравнительная оценка качества бытовой химии, выпускаемой различными предприятиями изготовителями.	
91. Сравнительная оценка качества туалетной воды, выпускаемой различными предприятиями изготовителями.	
92. Товароведная характеристика и оценка качества обоевых клеев.	
93. Сравнительная оценка качества одеколона, выпускаемого различными производителями.	
94. Товароведная характеристика и оценка качества туалетного мыла.	
95. Товароведная характеристика и оценка качества хозяйственного мыла.	
96. Товароведная характеристика и оценка качества зубных паст.	
97. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для ухода за волосами (шампунь, бальзам).	
98. Товароведная характеристика и экспертиза качества средств, для окраски волос.	
99. Товароведная характеристика и экспертиза качества лосьонов	
100. Товароведная характеристика и оценка качества косметических кремов	
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.	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>	32
<b>ВСЕГО (часов):</b>	821

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. 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

### **3.2. Информационное обеспечение обучения реализации программы**

#### 3.2.1. Основные электронные издания

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — 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 «www.biblio-online.ru»» - <https://biblio-online.ru/>.

### 3.3. 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	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

рамках модуля		
<p>ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности</p>	<p>-правильная расшифровка маркировки товаров по информационным знакам; - грамотное определение значения и соответствия товаров установленным требованиям.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний; при проведении дифференцированных зачётов по производственной практике и по МДК; квалификационного экзамена по модулю</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров</p>	<p>- обоснованный выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества; - правильный отбор проб и выборки из товарной партии; - точная оценки качества товара органолептическим и инструментальными методами.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний; при проведении дифференцированных зачётов по производственной практике и по МДК; квалификационного экзамена по модулю</p>
<p>ПК 2.3. Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</p>	<p>- точное и грамотное выполнения заданий по проведению товароведческой экспертизе; - правильное диагностирование дефектов по внешним признакам; - грамотное определение причины возникновения дефектов.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите практических работ, при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы, в процессе текущего контроля знаний; при проведении дифференцированных зачётов по производственной практике и по МДК; квалификационного экзамена по модулю</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей специальности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с идентификацией товаров по ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров, выполнением заданий эксперта – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет</p>

эффективность и качество	качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; Использование различных источников, включая электронные и Интернет – ресурсы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация умения анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий при выполнении профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 8. Самостоятельно	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	модуля.	обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства товаров	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Тестирование Зачет
<b>ЛР 1</b>	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
<b>ЛР 2</b>	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
<b>ЛР 3</b>	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	- 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
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий	- интерпретация результатов

	уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	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
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	- 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
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	- 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
<b>ЛР 7</b>	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
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля; - активное участие в учебных,

	культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	образовательных, воспитательных мероприятий в рамках профессии; - достижение высоких результатов, стабильность результатов
<b>ЛР 9</b>	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	- 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
<b>ЛР 10</b>	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
<b>ЛР 11</b>	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
<b>ЛР 12</b>	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
<b>ЛР 13</b>	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<b>ЛР 14</b>	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы профессионального модуля;</li> <li>- активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии;</li> <li>- достижение высоких результатов, стабильность результатов</li> </ul>