

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебной работе

 И.В. Бондаренко  
04.05. 2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 Организация и проведение экспертизы качества и оценка качества  
товаров**

**для специальности 38.02.05**

**Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

СОГЛАСОВАНО


ООО Лента

400112 г. Волгоград,

ул. Пролетарская, дом 8

Руководитель отдела персонала

ООО Лента 211

 Е.М. Колесникова

«    »    2022 г.



2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, входящей в состав укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление естественно-научного профиля подготовки (Приказ Минобрнауки России от 28.07.2014 N 835 (Зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2014 N 33769).

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для преподавания на специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум»

Рецензент: руководитель отдела персонала ООО «ЛЕНТА» Колесникова Екатерина Михайловна

Составитель: Шевелева А.С., преподаватель

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики, управления

протокол № 7 от 14.03. 2022 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии экономики, управления

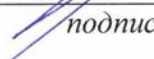
  
\_\_\_\_\_ Петричук М.Г.  
подпись

14.03.2022  
\_\_\_\_\_ дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

протокол № 8 от 04.04. 2022 г.

Начальник отдела учебно-методической работы  
\_\_\_\_\_ Шурыгина И.Ю.

  
подпись

04.04.2022  
\_\_\_\_\_ дата

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>28</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>29</b>

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности разработка технологических процессов и проектирование изделий и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1.Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ЛР 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 видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Проведение экспертизы и оценки качества товаров
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК 2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<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>
уметь	<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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отбирать пробы и выборки из товарных партий;</li> <li>- проводить оценку качества различными методами (органолептическими и измерительными);</li> <li>- определять градации качества;</li> <li>- оценивать качество тары и упаковки;</li> <li>- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;</li> <li>- определять причины возникновения дефектов.</li> </ul>
знать	<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 измерительные методы оценки качества;</li> <li>- градации качества;</li> <li>- требования к упаковке;</li> <li>- виды дефектов, причины их возникновения.</li> </ul>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: **579**, из них на освоение МДК **386** в том числе самостоятельная работа **193** практики, в том числе учебная **72 часа**, производственная **108 часов**.  
Промежуточная аттестация – экзамен.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности товароведа-эксперта (ВПД), 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.
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 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 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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики			Консультации	
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная			
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	<b>Раздел 1.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества и товарной экспертизы продовольственных товаров.	<b>244</b>		<b>164</b>		80				-	<b>80</b>
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15	<b>Раздел 2.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров	<b>335</b>		<b>222</b>		104	20			-	<b>113</b>
	Промежуточная аттестация	-									
	<b>Экзамен по ПМ</b>	-									
	<b>Всего:</b>	<b>579</b>		<b>386</b>		184	<sup>20</sup>	<b>72</b>	<b>108</b>		<b>193</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценка качества товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<p><b>МДК 02.01</b> Оценка качества товаров и основы экспертизы</p>		
<p><b>Раздел 1 ПМ 02</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества и товарной экспертизы продовольственных товаров.</p>		
<p><b>Тема 1.1.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества и товарной экспертизы плодоовощных товаров и продуктов их переработки.</p>	<p><b>Содержание</b></p>	<p><b>24</b></p>
	<p>1. Введение в товароведение потребительских товаров. Основы экспертизы. Прохождение инструктажа по технике безопасности.</p>	<p>2</p>
	<p>2. Виды, формы и средства информации о плодоовощных товарах. Правила маркировки плодоовощных товаров и продуктов их переработки.</p>	<p>4</p>
	<p>3. Факторы, обеспечивающие качество плодоовощных товаров и продуктов их переработки. Виды дефектов плодоовощных товаров и продуктов их переработки и причины их возникновения.</p>	<p>4</p>
	<p>4. Градации качества плодоовощных товаров и продуктов их переработки. Требования к таре и упаковке плодоовощных товаров и продуктов их переработки.</p>	<p>2</p>
	<p><b>В том числе, практических занятий</b></p>	<p><b>12</b></p>
	<p>1. Практическое занятие № 1. Правила отбора проб и выборок из товарной партии товаров. Понятие о органолептической оценке товаров. Правила отбора проб и выборок из товарной партии плодоовощных товаров и продуктов их переработки. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества плодоовощных товаров и продуктов их переработки.</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<p><b>8</b></p>



		Подготовить доклад по теме: «Ассортимент капустных овощей»;создать презентации на темы: «Классификация ассортимента капустных овощей»; «Классификация ассортимента десертных овощей»; «Классификация ассортимента экзотических плодов»	
<b>Тема 1.2.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества рыбы и рыбных продуктов.	<b>Содержание</b>		<b>18</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о рыбе и рыбных продуктах. Правила маркировки рыбы и рыбных продуктов.	4
	2.	Факторы, обеспечивающие качество рыбы и рыбных продуктов. Виды дефектов рыбы и рыбных продуктов и причины их возникновения.	4
	3.	Градации качества рыбы и рыбных продуктов. Требования к таре и упаковке рыбы и рыбных продуктов.	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>8</b>
	1.	Практическое занятие № 2. Правила отбора проб и выборок из товарной партии рыбы и рыбных продуктов .Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов .	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>
	Выполнить доклад по теме: «Виды дефектов рыбных продуктов и причины их возникновения» ; подготовить таблицу «Сравнительная характеристика пищевой ценности речной и морской рыбы»		
<b>Тема 1.3</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества мяса и мясных продуктов.	<b>Содержание</b>		<b>20</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о мясе и мясных товарах. Правила маркировки мяса и мясных товаров.	4
	2.	Факторы, обеспечивающие качество мяса и мясных продуктов. Виды дефектов мяса и мясных продуктов и причины их возникновения.	4
	3.	Градации качества мяса и мясных продуктов. Требования к таре и упаковке мяса и мясных продуктов.	4

	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>8</b>
	1 Практическое занятие № 3. Правила отбора проб и выборок из товарной партии мяса и мясных продуктов. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов .	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>12</b>
	Выполнить доклады, видеоматериалы и презентации по темам: «Фальсификация мяса и мясных продуктов»; «Пищевые добавки в мясных продуктах и их влияние на качество»	
<b>Тема 1.4.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества молока и молочных продуктов.	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	1. Виды, формы и средства информации о молоке и молочных продуктах. Правила маркировки молока и молочных продуктов.	4
	2. Факторы, обеспечивающие качество молока и молочных продуктов. Виды дефектов молока и молочных продуктов и причины их возникновения.	4
	3. Градации качества молока и молочных продуктов. Требования к таре и упаковке молока и молочных продуктов.	4
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>8</b>
	1 Практическое занятие № 4. Правила отбора проб и выборок из товарной партии молока и молочных продуктов. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>12</b>
	Выполнить доклады, видеоматериалы и презентации по теме: «Правила маркировки молока и молочных продуктов»;подготовить видеоматериал и презентации на тему: «Оценка качества молока и молочных продуктов на каждом этапе технологического процесса»	
<b>Тема 1.5.</b> Идентификация товаров по	<b>Содержание</b>	<b>10</b>

ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества яиц и яичных продуктов.	1.	Виды, формы и средства информации о яйцах и яичных продуктах. Правила маркировки яиц и яичных продуктов .	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество яиц и яичных продуктов. Виды дефектов яиц и яичных продуктов и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества яиц и яичных продуктов. Требования к таре и упаковке яиц и яичных продуктов.	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>4</b>
	1	Практическое занятие № 5. Правила отбора проб и выборок из товарной партии яиц и яичных продуктов. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества яиц и яичных продуктов.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>
	Выполнить доклады по теме: «Градации качества яиц и яичных продуктов»; «Дефекты яиц и яичных продуктов и причины их возникновения»		
<b>Тема 1.6.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества пищевых жиров.	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о пищевых жирах. Правила маркировки пищевых жиров.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество пищевых жиров. Виды дефектов пищевых жиров и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества пищевых жиров. Требования к таре и упаковке пищевых жиров.	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>8</b>

		Практическое занятие № 6. Правила отбора проб и выборок из товарной партии пищевых жиров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества пищевых жиров.	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>
		Выполнить доклад на тему: «Влияние на качество животных пищевых жиров добавления растительных компонентов в их рецептуры» Провести органолептическую оценку качества майонеза в соответствии с действующим стандартом.	
<b>Тема 1.7.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества зерна и продуктов его переработки.	<b>Содержание</b>		<b>24</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о зерне и продуктах его переработки. Правила маркировки зерна и продуктов его переработки.	4
	2.	Факторы, обеспечивающие качество зерна и продуктов его переработки. Виды дефектов зерна и продуктов его переработки и причины их возникновения.	4
	3.	Градации качества зерна и продуктов его переработки. Требования к таре и упаковке зерна и продуктов его переработки.	4
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>12</b>
		Практическое занятие № 7. Правила отбора проб и выборок из товарной партии зерна и продуктов его переработки. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>

		Выполнить доклад на темы: «Влияние качества зерна на качество муки»; «Градации качества муки хлебопекарной»; подготовить видео материалы, презентацию на тему: «Соблюдение качества на всех этапах технологического процесса производства муки»; подготовить таблицу: «Сравнительная характеристика пищевой ценности различных видов круп»	
<b>Тема 1.8.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества сахара и кондитерских изделий.	<b>Содержание</b>		<b>16</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о сахаре и кондитерских изделиях. Правила маркировки сахара и кондитерских изделий.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество сахара и кондитерских изделий. Виды дефектов сахара и кондитерских изделий и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества сахара и кондитерских изделий. Требования к таре и упаковке сахара и кондитерских изделий.	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>10</b>
		Практическое занятие № 8. Правила отбора проб и выборок из товарной партии сахара и кондитерских изделий. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества сахара и кондитерских изделий.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>
		Выполнить доклад на темы: «Ведущие производители кондитерских изделий г. Волгограда и их политика по повышению качества выпускаемой продукции» (на примере конкретного предприятия) ; «Лидирующие компании производства меда и продуктов пчеловодства на Российском рынке и их качественная политика»	

<b>Тема 1.9.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества вкусовых товаров.	<b>Содержание</b>		<b>18</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о вкусовых товарах. Правила маркировки вкусовых товаров.	4
	2.	Факторы, обеспечивающие качество вкусовых товаров. Виды дефектов вкусовых товаров и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества вкусовых товаров. Требования к таре и упаковке вкусовых товаров.	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>10</b>
		Практическое занятие № 9. Правила отбора проб и выборок из товарной партии вкусовых товаров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества вкусовых товаров.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>12</b>
	Выполнить доклад на темы: «Ведущие мировые производители алкогольных напитков и их политика по повышению качества продукции» (на примере конкретной торговой марки, производителя); «Стратегия развития и повышения качества продукции ведущих производителей безалкогольных напитков»; создать презентацию: «Классификация ассортимента и качества пряностей»		
<b>Раздел 2.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров			
<b>Тема 2.1.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества бытовой химии.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о товарах бытовой химии. Правила маркировки товаров бытовой химии.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество товаров бытовой химии. Виды дефектов товаров бытовой химии и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества товаров бытовой химии. Требования к таре и упаковке.	2

	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>6</b>
	Практическое занятие № 10. Правила отбора проб и выборок из товарной партии товаров бытовой химии. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества хозяйственного мыла.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>
	Выполнить доклад на тему: «Правила маркировки товаров бытовой химии»; «Факторы, формирующие качество товаров бытовой химии»; «Факторы, сохраняющие качество товаров бытовой химии»		
<b>Тема 2.2.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества товаров из пластмасс.-18 ч.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о товарах из пластмасс. Правила маркировки товаров товарах из пластмасс .	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество товаров из пластмасс. Виды дефектов товаров из пластмасс и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества товаров из пластмасс. Требования к таре и упаковке товаров из пластмасс .	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>6</b>
		Практическое занятие № 11. Правила отбора проб и выборок из товарной партии товаров из пластмасс. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества товаров из пластмасс.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>
		Создать презентацию по теме: «Классификация ассортимента и качества товаров из пластмасс», приготовить доклад на тему: «Ассортимент современных полимеров»	
<b>Тема 2.3.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества стеклянных бытовых товаров.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о стеклянных бытовых товарах. Правила маркировки стеклянных бытовых товаров.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество стеклянных бытовых товаров. Виды дефектов стеклянных бытовых товаров и причины их возникновения.	2

		<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>8</b>
		Практическое занятие № 12. Правила отбора проб и выборок из товарной партии стеклянных бытовых товаров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества стеклянных бытовых товаров.	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>8</b>
		Создать презентацию и доклад по теме: «Классификация ассортимента и качества стеклянных бытовых товаров»; «Производство стеклянных товаров»	
<b>Тема 2.4</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества керамических товаров.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о керамических товарах. Правила маркировки керамических товаров.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество керамических товаров. Виды дефектов керамических товаров и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества керамических товаров. Требования к таре и упаковке керамических товаров.	2
		<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>6</b>
		Практическое занятие № 13. Правила отбора проб и выборок из товарной партии керамических товаров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества керамических товаров.	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
		Выполнить доклад по теме: «Ведущие производители керамических товаров в России и их мероприятия, направленные на повышение качества продукции». Создать презентацию на тему: «Классификация ассортимента керамических товаров»	
<b>Тема 2.5.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества металлохозяйственных	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о металлохозяйственных товарах. Правила маркировки металлохозяйственных товаров.	2



товаров.	2.	Факторы, обеспечивающие качество металлохозяйственных товаров . Виды дефектов металлохозяйственных товаров и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества металлохозяйственных товаров. Требования к таре и упаковке металлохозяйственных товаров .	2
		<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>6</b>
		Практическое занятие № 14. Правила отбора проб и выборок из товарной партии металлохозяйственных товаров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества металлохозяйственных товаров.	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
		Выполнить доклад и презентации по темам: «Виды дефектов металлохозяйственных товаров и причины их возникновения»; «Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров»	
<b>Тема 2.6.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества текстильных товаров.	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о текстильных товарах. Правила маркировки текстильных товаров.	4
	2.	Факторы, обеспечивающие качество текстильных товаров. Виды дефектов текстильных товаров и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества текстильных товаров . Требования к таре и упаковке текстильных товаров .	2
		<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>6</b>
		Практическое занятие № 15. Правила отбора проб и выборок из товарной партии текстильных товаров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества текстильных товаров.	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
		Создать презентацию и доклад по темам: «Виды волокон, применяемые в текстильном производстве»; «Ассортимент современных тканей»	

<b>Тема 2.7.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества мебельных товаров.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о мебельных товарах. Правила маркировки мебельных товаров.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество мебельных товаров. Виды дефектов мебельных товаров и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества мебельных товаров. Требования к таре и упаковке мебельных товаров .	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>6</b>
		Практическое занятие № 16. Правила отбора проб и выборок из товарной партии мебельных товаров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества мебельных товаров.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>
	Создать презентацию по теме: «Классификация ассортимента мебельных товаров»;выполнить доклад на темы: «Современные материалы и технологии, применяемые при производстве мебели и их влияние на качество»; «Фальсификация при производстве мебельных товаров и методы ее обнаружения»		
<b>Тема 2.8.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества строительных товаров.	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о строительных товарах. Правила маркировки строительных товаров.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество строительных товаров. Виды дефектов строительных товаров и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества строительных товаров. Требования к таре и упаковке строительных товаров.	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>8</b>
		Практическое занятие № 17. Правила отбора проб и выборок из товарной партии строительных товаров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества строительных товаров.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>

		Выполнить доклад и презентацию на тему: «Классификация ассортимента строительных товаров» «Виды дефектов строительных товаров и причины их возникновения»	
<b>Тема 2.9</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества электробытовых товаров.	<b>Содержание</b>		<b>16</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о электробытовых товарах. Правила маркировки электробытовых товаров.	4
	2.	Факторы, обеспечивающие качество электробытовых товаров. Виды дефектов электробытовых товаров и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества электробытовых товаров. Требования к таре и упаковке электробытовых товаров.	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>8</b>
		Практическое занятие № 18. Правила отбора проб и выборок из товарной партии электробытовых товаров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества электробытовых товаров.	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
		Создать презентацию на тему: «Классификация ассортимента электробытовых товаров»(по подгруппам товаров)	
<b>Тема 2.10</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества канцелярских и школьно – письменных товаров.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о канцелярских и школьно – письменных товарах. Правила маркировки канцелярских и школьно – письменных товаров.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество канцелярских и школьно – письменных товаров. Виды дефектов канцелярских и школьно – письменных товаров и причины их возникновения.	2

	3.	Градации качества канцелярских и школьно – письменных товаров. Требования к таре и упаковке канцелярских и школьно – письменных товаров.	2
		<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>6</b>
		Практическое занятие № 19. Правила отбора проб и выборок из товарной партии канцелярских и школьно – письменных товаров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества бумаги для множительной техники.	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
		Создать презентацию на тему: «Классификация ассортимента канцелярских товаров»; выполнить доклад по теме: «Виды дефектов канцелярских товаров и причины их возникновения»	
<b>Тема 2.11</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества галантерейных и парфюмерно-косметических товаров.	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о галантерейных и парфюмерно-косметических товарах. Правила маркировки галантерейных и парфюмерно-косметических товаров.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество галантерейных и парфюмерно-косметических товаров. Виды дефектов галантерейных и парфюмерно-косметических товаров и причины их возникновения. Градации качества галантерейных и парфюмерно-косметических товаров. Требования к таре и упаковке галантерейных и парфюмерно-косметических товаров.	2
		<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>
		Практическое занятие № 20. Правила отбора проб и выборок из товарной партии галантерейных и парфюмерно-косметических товаров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества галантерейных и парфюмерно-косметических товаров.	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
		Создать презентацию на тему: «Классификация ассортимента косметических товаров» (по подгруппам косметических товаров)	
<b>Тема 2.12.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности,	<b>Содержание</b>		<b>16</b>

организация и проведение оценки качества кожевенно-обувных товаров.	1.	Виды, формы и средства информации о кожевенно-обувных товарах. Правила маркировки кожевенно-обувных товаров.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество кожевенно-обувных товаров. Виды дефектов кожевенно-обувных товаров и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества кожевенно-обувных товаров. Требования к таре и упаковке кожевенно-обувных товаров.	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>10</b>
	Практическое занятие № 21. Правила отбора проб и выборок из товарной партии кожевенно-обувных товаров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества кожевенно-обувных товаров.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>
	Создать презентации на темы: «Классификация ассортимента кожаной обуви» ; «Классификация ассортимента резиновой обуви»; Выполнить доклад на тему: "Производство обуви в России"		
<b>Тема 2.13</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества пушно-меховых товаров.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о пушно-меховых товарах. Правила маркировки пушно-меховых товаров .	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество пушно-меховых товаров. Виды дефектов пушно-меховых товаров и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества пушно-меховых товаров. Требования к таре и упаковке пушно-меховых товаров.	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>6</b>
	Практическое занятие № 22. Правила отбора проб и выборок из товарной партии пушно-меховых товаров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества пушно-меховых товаров.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>8</b>
Выполнить доклад на тему: «Характеристика ведущих производителей пушно-меховых изделий на Российском рынке»; «Услуги, предлагаемые предприятиями торговли пушно меховых товаров»			
<b>Тема 2.14</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества ювелирных товаров и часов.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о ювелирных товарах и часах. Правила маркировки ювелирных товаров и часов.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество ювелирных товаров и часов. Виды дефектов ювелирных товаров и часов и причины их возникновения.	2

	3.	Градации качества ювелирных товаров и часов. Требования к таре и упаковке ювелирных товаров и часов.	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>6</b>
	Практическое занятие № 23. Правила отбора проб и выборок из товарной партии ювелирных товаров и часов. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества ювелирных товаров и часов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>
	Создать презентацию по теме: «Ассортимент часов известных брендов и торговых марок»; «Ассортимент ювелирных изделий авторских работ»		
<b>Тема 2.15.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества культтоваров.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о культтоварах. Правила маркировки культтоваров.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество культтоваров. Виды дефектов культтоваров и причины их возникновения.	2
	3.	Градации качества культтоваров. Требования к таре и упаковке культтоваров.	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>6</b>
	Практическое занятие № 24. Правила отбора проб и выборок из товарной партии культтоваров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка качества культтоваров.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>
Выполнить доклад на темы: «Ассортимент и качество игрушек»; «Ассортимент и качество спортивного инвентаря для различных видов спорта»			
<b>Тема 2.16.</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества книжных товаров.	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	1.	Виды, формы и средства информации о культтоварах. Правила маркировки культтоваров.	2
	2.	Факторы, обеспечивающие качество культтоваров. Виды дефектов культтоваров и причины их возникновения. Градации качества культтоваров. Требования к таре и упаковке культтоваров.	2
	<b>В том числе, практических занятий</b>		<b>6</b>
	Практическое занятие № 25. Правила отбора проб и выборок из товарной партии культтоваров. Требования действующих стандартов и органолептическая оценка		

	качества культтоваров.	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
	Подготовить доклад и презентацию на тему: «Ассортимент и качество книжных товаров»	
<b>Тема 2.17</b> Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества художественных изделий и сувениров.	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Виды, формы и средства информации о художественных изделиях и сувениров. Правила маркировки художественных изделий и сувениров.	2
	2. Факторы, обеспечивающие качество художественных изделий и сувениров. Виды дефектов художественных изделий и сувениров и причины их возникновения. Градации качества художественных изделий и сувениров. Требования к таре и упаковке художественных изделий и сувениров.	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>7</b>
	Подготовить доклад и презентацию на тему: «Ассортимент и качество художественных товаров и сувениров»	
	<b>Курсовая работа</b>	<b>20</b>
	Выдача задания по курсовой работе. Формирование содержания курсовой работы. Ознакомление с техническими требованиями к написанию курсовой работы Формирование введения курсовой работы Формирование теоретической части курсовой работы Формирование практической части курсовой работы. Характеристика торгового предприятия. Формирование практической части курсовой работы. Анализ ассортимента торгового предприятия. Формирование практической части курсовой работы. Оценка качества товаров, реализуемых в торговом предприятии. Формирование практической части курсовой работы. Проведение органолептической оценки качества товаров. Формирование практической части курсовой работы. Выводы проведенного анализа ассортимента и качества.	

<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- расшифровка маркировки продовольственных и непродовольственных товаров и входящих в их состав информационных знаки;</li><li>- выборка номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества;</li><li>- определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям;</li><li>- отбор проб и выборок из товарных партий;</li><li>- проведение оценки качества различными методами (органолептическим и измерительным);</li><li>- определение градаций качества;</li><li>- оценка качества тары и упаковки;</li><li>- диагностика дефектов товаров по внешним признакам;</li><li>- определение причин возникновения дефектов.</li></ul>	<b>72</b>
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- идентификация товаров однородных групп определенного класса;</li><li>- оценка качества товаров;</li><li>- диагностика дефектов;</li><li>- участие в экспертизе товаров.</li></ul>	<b>108</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров и продукции общественного питания» оснащённый оборудованием:

- рабочие места преподавателя и обучающихся ( столы и стулья по количеству посадочных мест);

- комплект демонстрационных материалов;

- программное обеспечение профессионального назначения техническими средствами обучения: персональный компьютер, ноутбуки, мультимедийный проектор;

Кабинет «Лаборатория технического оснащения торговых организаций» оснащённый оборудованием:

- рабочие места преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству посадочных мест);

- комплект демонстрационных материалов;

техническими средствами обучения: персональный компьютер, мультимедийный проектор.

#### 3.2. Используемые образовательные ресурсы

##### 3.2.1. Основные печатные издания:

1.Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов [Текст]: Учебное пособие для СПО. - М.: ИНФРА-М, 2014. – 236 с. 1 2.Лихачева, Е.И.

Товароведение, экспертиза мяса и мясных продуктов [Текст]: Учебное пособие для СПО. - М.: ИНФРА-М, 2019. – 304 с.

3.Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения [Текст]: Учебник для СПО. - М.: Дашков и К, 2014. – 536 с. 4.Чижикова, О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров [Текст]: Учебное пособие в схемах для СПО. - Ростов н/Д.: Феникс, 2019. – 208 с. 1

5.Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов [Текст]: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 6.Голубенко, О.А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров [Текст]: Учебное пособие для СПО. - М.: Альфа-М, 2014. – 240 с. Учебное пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.: ил.

7. Елисеева, Л.Г. Идентификация и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст]: Учебное пособие для СПО. - М.: ИНФРА-М, 2018. – 524 с.

8. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст]: Учебное пособие для СПО. - М.: ИНФРА-М, 2018. – 464 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

9. Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2019. — 221 с. — ISBN 978-5-4488-0157-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70616> (дата обращения: 03.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

##### 3.2.3.Электронный образовательный ресурс

10.МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы (преподаватель Шевелева А.С.)[Электронный ресурс]: <https://test.volit.ru/course/view.php?id=867> – образовательный портал ГБПОУ ВИТ

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.	Самостоятельно относит товары к определенному виду, классу.	Практические занятия, экспертное наблюдение на учебной практике.
ПК.2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров.	Четко и точно знает алгоритм проведения товарной экспертизы, владеет методикой органолептической и инструментальной оценки качества товаров.	Практические занятия, экспертное наблюдение на учебной практике, практике по профилю специальности самостоятельная работа.
ПК.2.3 Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	Выполняет задания преподавателя на практическом занятии, а также выполняет задания руководителя практики от предприятия, может работать самостоятельно.	Экспертное наблюдение на практическом занятии, учебной практике и практике по профилю специальности
Итоговая аттестация по профессиональному модулю	Выполнение заданий по учебной практике и практике по профилю специальности от руководителя практики от учебного заведения и от руководителя практики от предприятия	Составление отчета по учебной практике, практике по профилю специальности. Экзамен квалификационный

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

Результаты (освоенные профессиональные 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>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических работ, выполнения заданий по практике.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, наблюдение при выполнении работ по учебной практике и практике по профилю специальности.</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>- организует рабочее место в соответствии с выполняемой работой и требованиями охраны труда;</li> <li>- выбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ;</li> <li>- предьявляет методы профессиональной профилактики своего здоровья;</li> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- составляет план лабораторной работы и выполнения действий на практике.</li> </ul>	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет профессиональными определениями, техническими терминами, обозначениями и др.</li> <li>- владеет различными методиками поиска информации;</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры;</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству;</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга;</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</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>- осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет;</li> <li>- владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современных средств и систем транслирования информации, информационного обмена;</li> <li>- подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>

<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет операции по сбору, продуцированию, накоплению, хранению, обработке, передаче информации;</li> <li>- разрабатывает и представляет электронные презентации;</li> <li>- осуществляет обучение с использованием ПК.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса;</li> <li>- устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения;</li> <li>- аргументирует и обосновывает свою точку зрения;</li> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях;</li> <li>- активно работает в группе</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по подготовке сырья к производству;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике;</li> <li>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно</p>		<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. Контроль</p>

планировать повышение квалификации.		самостоятельной работы.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		Наблюдение на учебной практике, практике по профилю специальности

**Формы и методы контроля и оценки личностных результатов обучения:**

<b>Результаты (освоенные личностные результаты)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Активно участвует в процессе учебного занятия, выполняет внеаудиторную работу, проявляет себя на практике
<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.	Активно участвует в выполнении самостоятельной работы студента, посещении экскурсий
<b>ЛР 13</b>	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	Добросовестное поведение на практике
<b>ЛР 14</b>	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	Целеустремленность, желание продуктивно работать по специальности
<b>ЛР 15</b>	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Легко и с готовностью обучается новому