

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 "ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ"

специальности 38.02.05 " Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров "

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Проведение экспертизы и оценки качества товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.2.1 Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК.2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников торговли при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- ПО1 идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- ПО2 оценки качества товаров;
- ПО3 диагностирования дефектов;
- ПО4 участия в экспертизе товаров;

уметь:

- У1 расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- У2 выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- У3 определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- У4 отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- У5 проводить оценку качества различными методами (органолептически и измерительно);
- У6 определять градации качества;
- У7 оценивать качество тары и упаковки;
- У8 диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- У9 определять причины возникновения дефектов.

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 330 часов, из них:

максимальная учебная нагрузка МДК 02.01 – 153 час;

максимальная учебная нагрузка МДК 02.02 – 69 час;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 148 час;

из них:

лабораторно-практических- 64 час

выполнение курсовой работы - 20 часов;

учебной практики-36час;

производственной практики – 72 час.

самостоятельной работы обучающегося –74 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности товаровед-эксперт, 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 качеств 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), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы		153	102	45	20	51	-	-	-
ПК 2.1-2.2	Раздел 1 Выполнение заданий эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	40	20	6		18		-	-
ПК 2.3	Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров.	50	31	17		10			
ПК 2.3	Раздел 3. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров.	63	31	22		23			
Курсовая работа		20	20		20				
МДК 02.02 Товарная информация		69	46	19		23			
ПК 2.1	Раздел 1. Введение в предмет «Товарная информация»	21	13	5		8			
ПК 2.2	Раздел 2. Средства товарной информации и товаросопроводительные документы	48	33	14		15			
ПК 2.1-2.3	Учебная практика	36						36	
ПК 2.1-2.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
Всего:		330	148	64	20	74		36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ		102	
Раздел 1 Организация и проведение оценки качества. Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы		20	
Тема 1.1 Основные понятия и структура экспертной деятельности.	<p>Содержание</p> <p>1 Основные понятия: экспертиза, эксперт, экспертная оценка, экспертные исследования, товарная экспертиза, товарная политика. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности.</p> <p>2 Объекты и субъекты товарной экспертизы Классификация экспертиз на группы: товарная, технологическая, судебная, медицинская, аудиторская, экологическая, сертификационная. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.</p> <p>Самостоятельная работа Оформить сообщение : «Экологическая экспертиза товаров»</p>	3	
Тема 1.2 Оценка качества товаров	<p>Содержание</p> <p>3 Оценка качества: понятие. Факторы, обеспечивающие качество, оценку качества. Структура и результаты оценочной деятельности</p> <p>4 Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, классы качества.</p> <p>5 Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров.</p> <p>Лабораторно-практическое занятие 1</p> <p>6 Изучение документального оформления экспертизы</p> <p>Лабораторно-практическое занятие 2</p> <p>7 Определение градаций качества продовольственных товаров»</p> <p>Самостоятельная работа Составить кроссворд по теме: Оценка качества товаров</p>	6	
		1	1
		2	3
		1	2
		1	2
		1	2
		1	
		1	3
		2	

Тема 1.3 Методы товарной экспертизы		Содержание	4	
	8	Классификация методов товарной экспертиз: объективные и эвристические, их виды и разновидности. Преимущества и недостатки различных методов. .	1	
	9	Органолептические методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности органолептических методов. Физиолого-психологические основы органолептической оценки. Условия проведения органолептических методов.	1	1
	10	Экспертные методы оценки качества товаров. Обоснование целесообразности применения экспертных методов оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификацию методов экспертной оценки. Экспертные методы оценки качества и отбора экспертов, методы оценки экспертами показателей качества и методы опроса экспертов. Преимущества и недостатки разных методов, область их применения. Определение коэффициента весомости.	1	1
	11	Лабораторно-практическое занятие 3	1	
		Органолептическая оценка качества товара по натуральным образцам в соответствии с ГОСТ.		3
		Самостоятельная работа	2	3
	Сообщение «Оценка пригодности экспертов для органолептических испытаний. Дегустационные комиссии, их состав, принципы формирования»			
Тема 1.4 Организация проведения товарной экспертизы		Содержание	2	
	12	Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы. Технические документы, используемые при товар ной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов.	1	2
	13	Проверка подлинности документов, наличия необходимых реквизитов. Перекрестная проверка разных документов. Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов, оформление акта отбора проб, проведение экспертной оценки объектов,	1	
		Самостоятельная работа обучающихся:	2	3
		Сообщение " Типичные ошибки при проведение экспертизы."		
Тема 1.5 Организация проведения товароведной экспертизы		Содержание	3	
	14	Виды товароведной экспертизы: количественная, Квалиметрическая (качества), идентификационная, документальная, комплексная. Назначение, сфера применения результатов. Правовая база для проведения экспертиз разных видов. Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила отбора проб и выборки из товарных партий	1	2
	15	Экспертиза товаров по количеству. Понятие о массе брутто и нетто. Методы измерений количества товаров: прямые (перевешиванием, обмериванием и др.) и косвенные (расчетным путем). Допустимые погрешности и нормы точности. Количественная экспертиза товаров с нарушенной упаковкой.	1	

		Правила проведения экспертизы по количеству при приемке товаров. Квалиметрическая (качественная) экспертиза товаров по качеству и комплектности.		
	16	Снижение качества товаров при эксплуатации и хранении. Причины, методы их выявления. Документальное оформление снижения качества и/или возникновения качественных потерь (отходов). Экспертиза по качеству при приемке товаров.	1	
		Самостоятельная работа обучающихся:	2	
		Доклад: Показатели потребительских свойств и критерии их отбора для целей экспертизы. Комплексность товаров, ее проверка.		
Тема 1.6 Организация проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы		Содержание	1	2
	17	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: понятие, цель и задачи, основание для проведения, объекты. Нормативно-правовая база проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз.	1	
		Самостоятельная работа обучающихся:	2	
		Доклад: Перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе Экспертиза условий и сроков хранения товаров		
Тема 1.7 Организация проведения фитосанитарной экспертизы		Содержание	1	
		Лабораторно-практическое занятие 4	1	3
	18	Изучение и применение нормативно-правовой базы фитосанитарной экспертизы. /О карантине растений: Федеральный закон от 25.07.2002г. № 116-ФЗ/		
		Самостоятельная работа обучающихся:	2	
		Оформить Сообщение: «Фитосанитарная экспертиза»		
Тема 1.8 Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы		Содержание	1	
		Лабораторно-практическое занятие 5	1	3
	19	Изучение и применение нормативно-правовой базы ветеринарно-санитарной экспертизы./ О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/		
		Самостоятельная работа обучающихся:	2	
		Оформить сообщение : Значение ветеринарно-санитарной экспертизы		
Тема 1.9 Организация проведения экологической экспертизы товаров		Содержание	1	
		Лабораторно-практическое занятие 6	1	3
	20	Изучение и применение нормативно-правовой базы экологической экспертизы /Об экологической экспертизе: Федеральный закон от 23.11.1995г. № 174-ФЗ/		
		Самостоятельная работа обучающихся:	2	
		Сообщение "Экологическая экспертиза традиционных и новых технологий производства и хранения отдельных продовольственных товаров. Экологическая цепочка превращения сырья в товар и товара в сырье и связанные с этим последствия для окружающей среды".		
Раздел 2. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества продовольственных товаров			31	
Тема 2.1 Организация проведения идентификации и фальсификации		Содержание	1	
	21	Фальсификация продовольственных товаров. Понятие, виды. Средства, методы фальсификации Идентификационная экспертиза: понятие, назначение, разновидности (групповая и видовая, экспертиза подлинности торговой марки и страны происхождения	1	

<p>продовольственных товаров</p> <p>Тема 2.2</p> <p>Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров.</p>		Содержание	3	
	22	Оценка и показатели качества зерна, круп. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация зерна, круп. Оценка и показатели качества муки, макаронных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация муки, макаронных изделий. Оценка и показатели качества хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация хлебобулочных изделий	1	
	23	Лабораторно-практическое занятие 7 Органолептическая оценка качества и экспертиза муки и крупы	1	
	24	Лабораторно-практическое занятие 8 Органолептическая оценка качества и экспертиза хлебобулочных	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы «Анализ маркировки хлебобулочных товаров»	2	
<p>Тема 2.3. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.</p>		Содержание	3	
	25	Оценка и показатели качества свежих плодов, овощей. Требования к качеству Оценка и показатели качества переработанных плодов и овощей. Требования к качеству	1	
	26	Лабораторно-практическое занятие 9 Органолептическая оценка качества и экспертиза клубнеплодов.	1	
	27	Лабораторно-практическое занятие 10 Органолептическая оценка качества и экспертиза корнеплодов.	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом лекций, подготовка к защите практических работ; изучение профессиональной терминологии; работа с нормативными документами	1	
<p>Тема 2.4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.</p>		Содержание	3	
	28	Оценка и показатели качества чая, кофе. Требования к качеству Оценка и показатели качества безалкогольных, слабоалкогольных напитков, крепких алкогольных напитков, бренди. Требования к качеству. Оценка и показатели качества виноградных и плодовых вин. Требования к качеству.	1	
	29	Лабораторно-практическое занятие 11 Органолептическая оценка качества и экспертиза чая и кофе	1	
	30	Лабораторно-практическое занятие 12 Органолептическая оценка качества и экспертиза пряностей	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом лекций, подготовка к защите практических работ; изучение профессиональной терминологии; работа с нормативными документами	1	
<p>Тема 2.5. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров</p>		Содержание	3	
	31	Оценка и показатели качества крахмала и крахмалопродуктов. Требования к качеству. Оценка и показатели качества сахара, меда. Требования к качеству Оценка и показатели качества сахаристых и мучных кондитерских изделий. Требования к качеству.	1	
	32	Лабораторно-практическое занятие 13. Органолептическая оценка качества и экспертиза карамели и шоколада	1	

	33	Лабораторно-практическое занятие 14. Органолептическая оценка качества и экспертиза сахара.	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом лекций, подготовка к защите практических работ; изучение профессиональной терминологии; работа с нормативными документами	1	
Тема 2.6. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров		Содержание	4	
	34	Оценка и показатели качества молока, сливок. Требования к качеству. Оценка и показатели качества сметаны, сливочного масла. Требования к качеству. Оценка и показатели качества творога, кисломолочных продуктов. Требования к качеству. Оценка и показатели качества сыров. Требования к качеству.	1	
	35	Лабораторно-практическое занятие 15. Органолептическая оценка качества и экспертиза молока.	1	
	36	Лабораторно-практическое занятие 16. Органолептическая оценка качества и экспертиза кисломолочных продуктов.	1	
	37	Лабораторно-практическое занятие 17. Органолептическая оценка качества и экспертиза сычужных сыров	1	
		Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом лекций, подготовка к защите практических работ; изучение профессиональной терминологии; работа с нормативными документами	1	
Тема 2.7. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров		Содержание	2	
	38	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. Оценка и показатели качества растительного масла. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация растительного масла. Оценка и показатели качества майонеза. Требования к качеству. Особенности маркировки.	1	
	39	Лабораторно-практическое занятие 18. Органолептическая оценка качества и экспертиза пищевых жиров	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить конспект: Идентификация и фальсификация майонеза	2	
Тема 2.8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров		Содержание	4	
	40	Оценка и показатели качества мяса. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса. Оценка и показатели качества мяса птицы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мяса птицы. Оценка и показатели качества копченых продуктов из свинины, говядины, баранины. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация копченых продуктов из свинины, говядины, баранины.	1	
	41	Оценка и показатели качества колбасных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация колбасных изделий.	1	

		Оценка и показатели качества мясных полуфабрикатов, мясных кулинарных изделий. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация мясных полуфабрикатов, мясных кулинарных изделий		
	42	Лабораторно-практическое занятие 19. Органолептическая оценка качества и экспертиза мяса убойных животных	1	
	43	Лабораторно-практическое занятие 20. Органолептическая оценка качества и экспертиза колбасных изделий	1	
Тема 2.9. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов		Содержание	2	
	44	Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация яиц, яичных продуктов.	1	
	45	Лабораторно-практическое занятие 21. Органолептическая оценка качества и экспертиза яиц.	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом лекций, подготовка к защите практических работ; изучение профессиональной терминологии; работа с нормативными документами	2	
Тема 2.10. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров		Содержание	5	
	46	Оценка и показатели качества живой, охлажденной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация живой, охлажденной рыбы. Оценка и показатели качества мороженой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки Идентификация и фальсификация мороженой рыбы.	1	
	47	Оценка и показатели качества соленой, маринованной рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация соленой, маринованной рыбы. Оценка и показатели качества сушеной, вяленой, копченой рыбы. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация сушеной, вяленой, копченой рыбы.	1	
	48	Оценка и показатели качества рыбных консервов, пресервов. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация рыбных консервов, пресервов Оценка и показатели качества нерыбного водного сырья. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация нерыбного водного сырья. Оценка и показатели качества икры. Требования к качеству. Особенности маркировки. Идентификация и фальсификация икры.	1	
	49	Лабораторно-практическое занятие 22. Органолептическая оценка качества и экспертиза мороженой рыбы.	1	
	50	Лабораторно-практическое занятие 23. Органолептическая оценка качества и экспертиза рыбных консервов и пресервов	1	
Контрольная работа по разделу №1	51		1	
Раздел 3. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, организация и проведение оценки качества непродовольственных товаров			31	

Тема 3.1 Организация проведения идентификации и фальсификации непродовольственных товаров		Содержание	1	2
	52	Идентификационная экспертиза: понятие, назначение, разновидности (групповая и видовая, экспертиза подлинности торговой марки и страны происхождения Фальсификация непродовольственных товаров. Понятие, виды. Средства , методы фальсификации	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: Оформление презентации: «Тестовые методы идентификации»	2	3
Тема 3.2 Оценка качества и основы экспертизы товаров хозяйственного назначения из пластмасс		Содержание	6	
	53	Оценка и показатели качества товаров хозяйственного назначения из пластмасс. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.	2	2
	54	Лабораторно-практическое занятие 24. Органолептическая оценка качества и экспертизы пластмасс	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить конспект: Идентификация и оценка качества пластмасс	1	3	
Тема 3.3 Организация проведения оценки качества обувных, меховых, товаров		Содержание	3	
	55	Оценка и показатели качества обувных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки Оценка и показатели качества пушно - меховых и овчинно - шубных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки		
	56	Лабораторно-практическое занятие 25	2	2
	57	Организация проведения оценки качества обувных, меховых изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление презентации : «Фальсификация непродовольственных товаров»	3		
Тема 3.4 Оценка качества и основы экспертизы текстильных товаров(ткани)		Содержание	2	
	58	Оценка и показатели качества тканей. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	1	
	59	Лабораторно-практическое занятие 26 Органолептическая оценка качества и экспертизы тканей	1	
Тема 3.5 Организация проведения оценки качества текстильных и швейно-трикотажных изделий		Содержание	4	
	60	Оценка качества и основы экспертизы изделий текстильных и швейно-трикотажных.	1	2
	61	Проведение идентификации текстильных и швейно-трикотажных изделий. Оценка и показатели качества трикотажных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	1	
	62	Лабораторно-практическое занятие 27	2	
	63	Органолептическая оценка качества и экспертизы текстильных и трикотажных изделий. Проведение идентификации текстильных изделий		
		Самостоятельная работа обучающихся Оформить сообщение "Мероприятия по предотвращению появления фальсифицированных текстильных и швейно-трикотажных изделий на Российском рынке"	4	3
Тема 3.6 Организация и проведение оценки качества галантерейных товаров		Содержание	3	
	64	Оценка и показатели качества галантерейных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	1	
	65	Лабораторно-практическое занятие 28	2	2

	66	Оценка качества и основы экспертизы галантерейных товаров.		
		Самостоятельная работа обучающихся	3	3
		Оформить сообщение "Мероприятия по предотвращению появления фальсифицированных хозяйственных и галантерейных товаров на Российском рынке"		
Тема 3.7 Организация проведения оценки качества изделий из стеклянных, керамических материалов		Содержание	3	
	67	Оценка и показатели качества бытовых стеклянных и керамических товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.	1	
	68	Лабораторно-практическое занятие 29 Органолептическая оценка качества и экспертиза стеклянных товаров.	1	2
	69	Лабораторно-практическое занятие 30 Органолептическая оценка качества и экспертиза керамических товаров.	1	
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад "Как определить качество стеклянных и керамических изделий"	3	3
Тема 3.8 Оценка качества и основы экспертизы товаров бытовой химии		Содержание	3	
	70	Оценка и показатели качества ТБХ: лакокрасочных товаров, клеев, моющих средств. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.	1	1
	71	Лабораторно-практическое занятие 31	2	2
	72	Органолептическая оценка качества и экспертиза мыла		
		Самостоятельная работа обучающихся Оформить сообщение "Мероприятия по предотвращению появления некачественных товаров бытовой химии"	3	3
Тема 3.9 Организация проведения оценки качества канцелярских и школьно-письменных товаров		Содержание	2	
	73	Оценка и показатели качества школьно - письменных и канцелярских товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	1	1
	74	Лабораторно-практическое занятие 32. Оценка качества и основы экспертизы качества канцелярских и прочих товаров	1	2
		Самостоятельная работа обучающихся:	2	3
		Оформить сообщение "Мероприятия по предотвращению появления некачественных канцелярских товаров"		
Тема 3.10 Оценка качества и основы экспертизы парфюмерно - косметических товаров		Содержание	3	
	75	Оценка и показатели качества парфюмерно - косметических товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	1	1
	76	Лабораторно-практическое занятие 33.	2	2
	77	Органолептическая оценка качества и экспертизы парфюмерных товаров. Органолептическая оценка качества и экспертизы декоративной косметики		
		Самостоятельная работа обучающихся Составить конспект: идентификация и оценка качества парфюмерных изделий	1	3
Тема 3.11 Оценка качества и основы экспертизы игрушек		Содержание	2	
	78	Оценка и показатели качества игрушек. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки	1	1
	79	Лабораторно-практическое занятие 34.	1	2

		Органолептическая оценка качества и экспертизы игрушек. Идентификация и оценка качества игрушек		
		Самостоятельная работа обучающихся: Работа с конспектом лекций, подготовка к защите практических работ; изучение профессиональной терминологии; работа с нормативными документами	1	3
Тема 3.12 Оценка качества и основы экспертизы мебельных товаров.		Содержание	2	
	80	Оценка и показатели качества мебельных товаров. Требования к качеству. Дефекты. Особенности маркировки.	1	1
	81	Лабораторно-практическое занятие 35. Органолептическая оценка качества мебельных товаров	1	2
Контрольная работа по разделу №2	82		1	3
		Содержание	20	
Курсовая работа	83	Требования к оформлению, содержанию, выполнению работы. График выполнения	1	
	84	Работа по выявлению основного содержания теоретической части	2	
	85			
	86		Проверка и коррекция теоретической части работы	2
	87			
	88	Работа по выявлению основных видов практической части	2	
	89			
	90	Проверка и коррекция практической части	2	
	91			
	92	Проверка выполнения расчетов по практическим испытаниям	2	
	93			
	94	Подготовка и коррекция презентации	2	
	95			
96	Подготовка заключительной части	2		
97				
98	Выводы и оформление работы, проверка	1		
99-102	Защита курсовой работы	4		
		Итого по МДК 02.01 аудиторных часов	102	
		из них практических занятий	45	
		Самостоятельной работы	51	
		Экзамен	6	
ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ МДК 02.02 ТОВАРНАЯ ИНФОРМАЦИЯ			46	
Раздел 1. Введение в предмет «Товарная информация»				
Тема 1.1 Предмет, цели и задачи дисциплины		Содержание	2	
	1	Предмет, цель и задачи дисциплины. Место учебной дисциплины в профессиональной подготовке. Межпредметные связи с другими учебными дисциплинами. Структура учебной дисциплины..		
	2	Право потребителей на информацию и защита прав потребителей. Состояние вопроса в России и за		

		рубежом		
Тема 1.2 Виды и формы товарной информации		Содержание	4	
	3	Товарная информация: основные понятия. Виды товарной информации: основополагающая, коммерческая и потребительская (информация для потребителей). Формы информации: словесная, изобразительная, символическая. Назначение и краткая характеристика товарной информации разных видов и форм.	1	
	4	Функции товарной информации. Информационные процессы в торговле. Информационные ресурсы национальных и международных сетей.	1	
	5-6	Лабораторно-практическое занятие 1 Понятие товарной информации, ее классификация	2	
Тема 1.3 Правовая и информационная база		Содержание	2	
	7	Правовая база: Федеральные законы в области информационного обеспечения продавцов и потребителей; объекты, нормы, устанавливаемые ими. Права и ответственность продавцов по вопросам товарной информации. Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах.		
	8	Нормативная база: виды нормативных документов, регламентирующих требования к товарной информации. Нормы и правила, установленные в этих документах. Правовая информация и способы ее распространения. Основные характеристики и классификация справочно-правовых систем. Специализированные справочно-правовые системы для торговли.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Ответить на вопросы в тетради 1. Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах. 2. Нормативная база: виды нормативных документов, регламентирующих требования к товарной информации. Нормы и правила, установленные в этих документах.	4	
Тема 1.4 Требования к товарной информации		Содержание	7	
	9	Основные требования к товарной информации. Федеральные законы и постановления правительства, устанавливающие требования к товарной информации. Характеристика отдельных требований. Оценка соответствия товарной информации установленным требованиям.	1	
	10	Признаки недостоверной информации: искажение, введение приобретателя в заблуждение. Современные тенденции в области применения знаков соответствия. Знаки оценки соответствия национальных и международных организаций зарубежных стран.	1	
	11 12 13	Лабораторно-практическое занятие 2 Правовая и нормативная база в области товарной информации	3	
		Самостоятельная работа обучающихся: Ответить на вопросы в тетради 1. Современные тенденции в области применения знаков соответствия. 2. Знаки оценки соответствия национальных и международных организаций зарубежных стран.	4	
Раздел 2. Средства товарной информации и товаросопроводительные документы			3	
Тема 2.1 Классификация средств товарной		Содержание	2	
	14	Средства товарной информации: классификация, назначение.		

информации	15	Информационные ресурсы: понятие, назначение, виды. Характеристика нормативных и технических документов как носителей товарной информации.		
	16	Классификация знаков, используемых в составе информации о товаре.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Привести примеры знаков, используемых в составе информации о товаре.	5	
Тема 2.2 Товарно-сопроводительные документы		Содержание	5	
	17 18	Товарно-сопроводительные документы (ТСД): понятие, классификация, назначение, основные реквизиты, правила заполнения. Унифицированные системы ТСД. Современные технологии работы с ТСД. Защитные знаки на ТСД. Ответственность за отсутствие обязательных ТСД.	2	
	19	Эксплуатационные документы: понятие, назначение, разновидности. Требования к информации в эксплуатационных документах. Правила оформления эксплуатационных документов при реализации технически сложных товаров.	1	
	20 21	Лабораторно-практическое занятие 3 Товаросопроводительные документы	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить конспект - Правила оформления эксплуатационных документов при реализации технически сложных товаров	5	
		Содержание	10	
Тема 2.3 Маркировка товаров	22 23	<i>Маркировка</i> : понятие, назначение, функции, виды. Маркировка товаров и международная торговля. Стандартизация в области маркировки товаров. Требования нормативных документов к маркировке товаров. <i>Производственная маркировка</i> : понятие, носители, способы нанесения информации и требования к ним. <i>Торговая маркировка</i> : понятие, носители, требования к информации, структура маркировки. Стандарты, технические регламенты, устанавливающие требования к информации для потребителей. Общие и специфичные требования для товаров однородных и разнородных групп.	2	
	24 25	<i>Особенности маркировки продовольственных товаров однородных групп</i> : носители, сведения о товаре. Стандарты, технические регламенты устанавливающие требования к информации для потребителей. Общие и специфичные требования для товаров однородных и разнородных групп. <i>Особенности маркировки непродовольственных товаров однородных групп</i> : носители, сведения о товаре. Международные документы, устанавливающие требования к маркировке потребительских товаров. Особенности маркировки импортных товаров отдельных групп. Общность и отличия маркировки за рубежом от отечественных товаров. Ознакомление с товарными знаками крупных корпораций по производству импортных товаров	2	
	26 27 28 29 30 31	Лабораторно-практическое занятие 4 Маркировка товаров продовольственных товаров Маркировка непродовольственных товаров	6	

		Самостоятельная работа обучающихся: Торговая маркировка товаров	2	
Тема 2.4 Информационные знаки		Содержание	7	
	31 32	Информационные знаки: компонентные, эксплуатационные, манипуляционные, предупредительные и экологические: понятие, назначение. Классификация на группы и подгруппы. Характеристика информационных знаков разных групп и подгрупп: понятие, назначение, применяемая символика, сущность заложенной в информационных знаках информации. Особенности маркировки сертифицированных товаров и их упаковки.	2	
	33 34	Правовая база использования товарных знаков. Право на товарный знак, регистрация, экспертиза, выдача свидетельства. Международная регистрация знаков. Передача товарного знака. Прекращение правовой охраны товарного знака. Федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности: область компетенции. Ответственность за незаконное использование товарного знака и наименования места происхождения товара.	2	
	35 36 37 38	Лабораторно-практическое занятие 5 Изучение информационных знаков	4	
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить конспект: Характеристика информационных знаков разных групп и подгрупп: понятие, назначение, применяемая символика, сущность заложенной в информационных знаках информации.	3	
		Содержание	6	
Тема 2.5 Штриховое кодирование	39 40	Штриховое кодирование: понятие, назначение. История создания штрихового кодирования. Преимущества использования штриховых кодов. Классификация штриховых кодов: коды: EAN, UPC, Code 39, Codabar. Типы кода EAN. Структура кодов EAN разных типов.	2	
	41 42	Критерии правильности считывания штриховых кодов: воспроизводство символов, уведомление партнеров, соблюдение цветовых сочетаний, размеров светового поля, размещение на маркировке, размеры штрихового кода.	2	
	43 44	Лабораторно-практическое занятие 6 Штриховое кодирование	2	
			2	
Дифференцированный зачет	45 46		2	
Итого по МДК 02.02 аудиторных занятий:			46	
в том числе лабораторных занятий			19	
Самостоятельной работы			23	
Учебная практика УП 02				
Виды работ:			36	
	1	Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Определение наименования товара по штриховому коду. Оценка качества продовольственных товаров.	12	3

		Диагностика дефектов по внешним признакам. Расшифровка маркировки Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом. Изучение профессиональной терминологии. Работа с нормативными документами		
	2	Определение наименования товара по штриховому коду. Оценка качества непродовольственных товаров. Диагностика дефектов по внешним признакам. Расшифровка маркировки Оценка качества непродовольственных товаров органолептическим методом. Изучение профессиональной терминологии. Работа с нормативными документами	12	
	3	Идентификация товаров однородных групп определенного класса. Оценка качества товаров. Диагностирование дефектов. Участие в экспертизе товаров	6	
	4	Проведение дифференцированного зачета	6	
Производственная практика по профилю специальности ППО2				
Виды работ:			72	
	1	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Общая информация о магазине, изучение оборудования рабочих мест, состояние технического оснащения, изучение перечня ассортимента товара, идентификация товаров однородных групп. Оценка качества товаров, реализуемых в магазине, по органолептическим показателям. Установление соответствия фактических значений показателей качества с установленными требованиями (стандартов, ТУ). Ознакомление со стандартами, ТУ и техническими документами, регламентирующими качество	2	3
	2	Подготовка к приемке (помещения, технические средства, оборудование, график завоза товаров). Правила приемки (регламенты работы с документами, ответственные лица, использование технических средств) Действия при обнаружении несоответствий товара по количеству или качеству (правила оформления документов).	4	
	3	Определение наименования товара по штриховому коду. Диагностика дефектов по внешним признакам. Расшифровка маркировки. Оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом. Работа с нормативными документами Идентификация товаров: зерноучных; свежих и переработанных плодов и овощей, вкусовых, крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров; молока и молочных товаров Идентификация товаров: пищевых жиров, мяса, яиц, рыбы.	24	
	4	Определение наименования товара по штриховому коду. Оценка качества непродовольственных товаров. Диагностика дефектов по внешним признакам. Расшифровка маркировки. Оценка качества непродовольственных товаров органолептическим методом. Работа с нормативными документами Идентификация товаров: пластмасс, бытовой химии, силикатных товаров, металлохозяйственных товаров	24	

		Идентификация товаров: мебельных, строительных, электробытовых, электронных		
	5	Основания для назначения экспертизы товаров Документы, необходимые для проведения экспертизы Участие в экспертизе товаров: оценка подлинности, качественных и количественных характеристик, оценка качества товаров, диагностирование дефектов Провести экспертизу конкретной группы товаров. Составить экспертное заключение с указанием	12	
	6	Квалификационный экзамен	6	
		Всего по модулю	330 часов	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

Кабинета метрологии и стандартизации: рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия.

Технические средства обучения: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

Лаборатории: товароведения и экспертизы продовольственных товаров, товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Оборудование лаборатории:

рабочие места студентов и преподавателя, доска, комплекты учебно-методической документации, наглядные пособия, штативы, реактивы, приборы, микроскопы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая производится в торговых организациях города (в сбытовых организациях социальных партнеров образовательного учреждения)

Мастерская Учебный магазин

витрины, прилавки, стеллажи

Технические средства обучения:

Касса «АМС – 100Ф»;

детектор подлинности денежных купюр;

- этикет-пистолет

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01. 2000 г. №29-ФЗ
2. Балаева С,И Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учеб. пособие - М., Дашков и К°, 2010. – 262 с.
3. Голубенко О,А, Конин Н.В Экспертиза и сертификация кондитерских товаров Учебное пособие . АЛЬФА_М; ИНФРА_М: 2011. – 281 с.
4. Дубцов Г,Г Товароведение продовольственных товаров учебник ИЦ"Академия» 2012
5. Куликова Н, Р. Новопоплавская В.П, Носова Н.С Основы товароведения учебное пособие АЛЬФА_М; ИНФРА_М: 2012. – 281 с.
6. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник -/Ходыкин, А.П., Волошко, Н.И./ М., Дашков и К°, 2010. – 46
6. Никифоров Н,С Товароведение продовольственных товаров:Практикум , Учебное пособие ИЦ»Академия» 2008
7. Товароведение потребительских товаров : учебное пособие- М.: ИД "Форум": ИНФРА-М, 2008.-384с
8. Теория товароведени учебное пособие для студентов сред. проф. образования/ Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин. -5 изд, стер.-М.: Издательский центр "Академия"
9. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В. Коник.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 23011.-416с
10. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие/Замедлина Е.А.-М.: Издательство РИОР, 2005г-156с

Дополнительные источники:

1. Валицкий С.П. Экспертиза потребительских свойств новых товаров: учеб. пособие - М. Экономика, 1981. – 121с.
2. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров. Учеб. Пособие. Волжск, 2003. – 248с.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации: с изм., внесенными Федеральным законом от 24.07.2008 N 161-ФЗ)// Консультант
4. Криштафович В.И, Жебелева И,А товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы –М 2009
5. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству/ 25.04.66 №П-7 с изменениями и дополнениями от 14.11.74 №98

6. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами. - М.: ИНФРА-М, 2002.
7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. /Утв. Приказами Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325
8. СП 2.3.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами [Текст]: утв. Минздравом РФ 06.09.01.- М.: Изд-во стандартов, 2001. - 34с.
9. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов: СанПиН 4222-123-4117-86.- М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1991.- 64с.
10. О ветеринарии: Федеральный Закон от 14.05.1993 №4979/1-1)// Консультант Плюс [электронный ресурс] :
11. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 17 дек.1999г. № 212-ФЗ: принят Гос. Думой (в ред. Федеральных законов, от 23.07.2008 N 160-ФЗ)// Консультант
12. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 №299-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс] : Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей.
13. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству /15.06.65 № П-6
14. О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству/ 25.04.66 №П-7 с изменениями и дополнениями от 14.11.74 №98
15. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон № Ф3-52 от 30.03.1999)// Консультант Плюс
16. О техническом регулировании: федеральный закон от 27.12.2002 184-ФЗ)// Консультант Плюс [электронный ресурс]: Высшая школа для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей. Вып. 15.- Электрон. дан. прогр.- М.: Консультант Плюс, 2011.
17. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами. - М.: ИНФРА-М, 2002.
18. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. /Утв. Приказами Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325
19. Экспертные методы в оценке качества товаров. /Азгальдов Г.Г. / М.: Экономика. 1974г. -109с.
20. ГОСТ 16504-81. Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения. -М.: ИПК Издательство стандартов,2009
21. ГОСТ Р 54004-2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.
22. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
23. ГОСТ 23268.0-91 Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Правила приёмки и методы отбора проб.
24. ГОСТ 51593 –2000. Вода питьевая. Отбор проб.
25. Николаева М.А., Положишникова М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учеб.пособие.- М.: ФОРУМ, Инфра-М, 2009

Интернет-ресурсы:

1. Охрана труда <http://safety24.narod.ru/canteen.htm>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
3. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
4. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза: <https://znaytovar.ru/>
5. Бытовая техника <http://www.konfor.ru>

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организация и проведение оценки качества</p>	<p>Расшифровывание маркировки товара и входящие в её состав информационные знаки в соответствии с ГОСТом Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества; Определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям; Осуществление отбора проб и выборки из товарных партий; Проведение оценки качества различными методами (органолептически и инструментально) в соответствии с ГОСТом</p>	<p>Оценка выполнения практического занятия Проверка отчетов по вопросам самостоятельной работы Наблюдения правильности выполнения на практической работе № 1-11</p>
<p>Выполнение задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы</p>	<p>Определение градаций качества; Оценивание качество тары и упаковки; Диагностирование дефектов товаров по внешним признакам; Определение причин возникновения дефектов, согласно ГОСТа</p>	<p>Оценка выполнения практического занятия Проверка отчетов по вопросам самостоятельной работы Наблюдение на практической работе № 12-25</p>
<p>Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности</p>	<p>Проведение идентификации товаров по ассортиментной принадлежности, согласно ГОСТа Определение идентификации товаров по органолептическим, физико- химическим показателям, согласно ГОСТа</p>	<p>Оценка защиты практической работы Зачет по производственной практике Наблюдение на практической работе № 26-30 Экзамен квалификационный</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности через участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических днях, выставок.	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов решения профессиональных задач в области организации коммерческой деятельности; - оценка эффективности и качества выполнения работ -	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области оценка качества товаров и основы экспертизы ; способности анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы ;	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на при производственной практике.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководителями практик от предприятий социальных партнеров в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике.