

**Правительство Республики Хакасия**  
**Министерство образования и науки Республики Хакасия**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Республики Хакасия «Аграрный техникум»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Зам. директора по УПР**  
\_\_\_\_\_ **И.А. Арасланов**  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ **2022г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение**  
**сохраняемости товаров**

по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

**РАССМОТРЕНО**  
**на заседании ЦК**  
**Протокол №**

\_\_\_\_\_ /**Е.Г. Волощенко**/

Шира, 2022 г.

Программа профессионального модуля ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014г., №539 зарегистрированного в Минюсте РФ от 25.06.2014 N 32855.

Укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление по программе базовой подготовки в очной форме обучения.

**Организация-разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Аграрный техникум».

Разработчик: Спирина Н.В., преподаватель проф. цикла ГАПОУ РХ «Аграрный техникум».

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	38

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО Коммерция (по отраслям) по направлению подготовки основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

До изучения дисциплины (МДК 03.01.) Теоретические основы товароведения студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин Математика, Русский язык и культура речи при реализации программы среднего общего образования.

До изучения дисциплины (МДК 03.02.) Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин Теоретические основы товароведения, Организация коммерческой деятельности при реализации программы среднего общего образования.

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

### **Иметь практический опыт:**

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

### **Уметь:**

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно - эпидемиологические требования к ним;

### **Знать:**

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-

эпидемиологические требования к ним;

- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего - 567 час, в том числе:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся 402 часов,

в том числе: обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 310 часов;

самостоятельная работа обучающихся 165 часов;

курсовая работа 20 часов;

учебная практика 36 часов;

производственная практика 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Результаты освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8.	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9.	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК 10.	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 11.	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
ПК 1.1.	Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.
ПК 1.2.	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.
ПК 1.3.	Принимать товары по количеству и качеству.
ПК 1.4.	Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.
ПК 1.5.	Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.
ПК 1.6.	Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.
ПК 1.7.	Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.

ПК 1.8.	Использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, определять статистические величины, показатели вариации и индексы.
ПК 1.9.	Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.
ПК 1.10.	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ПК 2.1.	Использовать данные бухгалтерского учета для контроля результатов и планирования коммерческой деятельности, проводить учет товаров (сырья, материалов, продукции, тары, других материальных ценностей) и участвовать в их инвентаризации.
ПК 2.2.	Оформлять, проверять правильность составления, обеспечивать хранение организационно-распорядительных, товаросопроводительных и иных необходимых документов с использованием автоматизированных систем.
ПК 2.3.	Применять в практических ситуациях экономические методы, рассчитывать микроэкономические показатели, анализировать их, а также рынки ресурсов.
ПК 2.4.	Определять основные экономические показатели работы организации, цены, заработную плату.
ПК 2.5.	Выявлять потребности, виды спроса и соответствующие им типы маркетинга для обеспечения целей организации, формировать спрос и стимулировать сбыт товаров.
ПК 2.6.	Обосновывать целесообразность использования и применять маркетинговые коммуникации.
ПК 2.7.	Участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, разработке и реализации маркетинговых решений.
ПК 2.8.	Реализовывать сбытовую политику организации в пределах своих должностных обязанностей, оценивать конкурентоспособность товаров и конкурентные преимущества организации.
ПК 2.9.	Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении коммерческой деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
		Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	<b>132</b>	<b>88</b>	40	-	44	-	-	-
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	<b>255</b>	<b>170</b>	50	20	85	-	-	-
МДК. 03.03 Оценка качества товаров и экспертиза	<b>108</b>	<b>72</b>	30	-	36	-		
Учебная практика, часов	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>	
Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>36</b>	<b>36</b>	-	-	-	-		<b>36</b>
Всего:	<b>567</b>	<b>402</b>	120	20	165	-	<b>36</b>	<b>36</b>

### 3.2 Структура и содержание профессионального модуля ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>			
<i>Раздел 1. Методологические основы</i>		<b>20</b>	
Введение	<b>Содержание:</b>	2	1
	Предмет, содержание и задачи дисциплины. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России, история и направление развития товароведения.		
Тема 1.1 Объекты и субъекты товароведения.	<b>Содержание:</b>	2	2
	Товароведные характеристики товаров. Потребительские ценности и стоимости товаров. Общая классификация товаров. Характеристика объектов, субъектов товароведной деятельности, требования к товароведам — экспертам.		
Тема 1.2 Методы товароведения.	<b>Содержание:</b>	2	2
	Сущность, понятия, классификация, принципы методов товароведения.		
	Характеристика основных методов: методов научного познания и методов товароведной практики.		
Тема 1.3 Классификация и кодирование товаров.	<b>Содержание:</b>	2	
	Признаки классификации. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров. Структура классификации, разновидности, их достоинства и недостатки. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
Рассмотрите метод кодирования и его разновидности, укажите их достоинства и недостатки			
Самостоятельная работа к разделу 1: работа с учебной литературой. Подготовить выступление по одной из тем: Психология и этика в товароведной деятельности. Личностные и профессиональные требования к товароведу — эксперту в профессии. Цели и задачи учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения». История и направления развития товароведения как науки и учебной дисциплины. Подготовка специалистов-товароведов в России. Состояние потребительского рынка России.			10

<i>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</i>			
<i>Раздел 2. Товароведные характеристики товаров</i>		<b>76</b>	
Тема 2.1. Ассортимент товаров.	<b>Содержание:</b>	4	2
	Номенклатура товаров. Основные понятия, классификация ассортимента, свойства, структура и показатели ассортимента.		
	Управление и формирование ассортиментом.		
	Современная ассортиментная политика РФ, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Ознакомление с нормативной документацией: ГОСТ 6.01.1 -87 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации».		
	Изучить и выписать термины и определения, связанные с понятием классификация ассортимента товаров.		
	Ознакомиться с признаками, методами и правилами классификации товаров. Расчет и анализ показателей ассортимента.		
Тема 2.2 Качество товаров.	<b>Содержание:</b>	4	2
	Основные понятия: качество, свойства, уровень качества, технический уровень качества.		
	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.		
	Показатели качества товаров и требования к качеству. Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству потребительских товаров.		
	<b>Практические занятия №1</b>	4	
	Ознакомиться с показателями потребительских свойств товаров. Решить торговую ситуацию: оформить спецификацию на товар, составить характеристику товара по данной спецификации, используя правила и признаки классификации товаров с учетом потребительских свойств товаров.		
Тема 2.3 Оценка качества товаров.	<b>Содержание:</b>	4	2
	Понятие и этапы оценки качества. Структура оценочной деятельности. Градации качества товаров.		
	Сортамент: природный и товарный. Принципы деления на товарные сорта. Дефекты и их классификация.		
	Права потребителей и ответственность продавца при реализации товаров.		

	<b>Практические занятия №2</b>	4	
	Ознакомиться с показателями потребительских свойств товаров. Решить торговую ситуацию: оформить спецификацию на товар, составить характеристику товара по данной спецификации, используя правила и признаки классификации товаров с учетом потребительских свойств товаров.		
	В предложенных образцах рассмотрите дефекты, дайте определение понятий «дефект» и охарактеризуйте их.		
Тема 2.4 Количественная характеристика товаров.	<b>Содержание:</b>	4	2
	Основные понятия. Градации товаров по количеству, их общность и различия.		
	Размерные характеристики товаров, общие для всех количественных градаций и специфические для товарных партий. Основные понятия: единичный экземпляр, товарная партия. Контроль качества и количества товарных партий. Идентификация и прослеживаемость товаров.		
	<b>Практические занятия №3</b>	4	
	Научиться определять градации товаров по количеству.		
	Проанализировать общность и различия градации товаров по качеству и количеству.		
	Дать размерные характеристики товаров в предложенных образцах.		
Самостоятельная работа к разделу 2: работа с учебной литературой. Ответьте на вопросы: Назовите количественные градации товаров. Какие виды проб и выборок отбираются из товарных партий? Назовите требования, предъявляемые к ним, и методы отбора.		8	
Тема 2.5 Физические свойства товаров.	<b>Содержание:</b>	4	2
	Общие понятия, классификации физических свойств товаров. Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, оптические и акустические. Назначение, характеристика физических свойств товаров.		
	Специфические физические свойства товарных партий, единичных экземпляров.		
	<b>Практические занятия №4</b>		

	Охарактеризуйте следующие группы физических свойств товаров: структурно-механические, теплофизические, электрофизические, оптические, акустические. Приведите примеры.	4	
Самостоятельная работа к разделу 2: Подготовить выступление по одной из тем: Ассортимент товаров: основные понятия, классификация. Управление ассортиментом: факторы, влияющие на формирование ассортимента. Направления развития и совершенствования ассортимента в Р.Ф. Характеристика свойств и показателей качества товаров. Оценка качества товаров в торговых предприятиях (на примере однородных групп). Создать презентационный проект на одну из тем: Инновационные технологии в области качества в Краснодарском крае. Современная политика РФ в области качества, ассортимента товаров, цели и задачи.		12	
Тема 2.6 Химические свойства товаров	<b>Содержание:</b> Общие сведения. Классификация химических веществ, химические свойства.	2	2
	<b>Практические занятия № 5</b>	2	
	Разберите общую классификацию химических веществ и укажите ее классификационные признаки.		
Тема 2.7 Потребительские свойства товаров	<b>Содержание:</b> Понятие потребительских свойств. Номенклатура потребительских свойств.	4	2
	Товароведная характеристика потребительских свойств.		
	<b>Практические занятия № 6</b>	2	
	Рассмотрите номенклатуру потребительских свойств и разберите отдельные их группы и подгруппы.		
Самостоятельная работа к разделу 2: подготовить рефераты по темам: Функциональные свойства товаров. Свойства надежности товаров. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства товаров. Свойства безопасности товаров. Экологические свойства товаров.		6	
<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>			
<b>Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров</b>		<b>36</b>	
Тема 3.1 Технологический цикл товародвижения.	<b>Содержание:</b>	4	2
	Технологический цикл товародвижения: общие понятия, этапы и стадии. Виды, правила выборочного контроля. Приемочные и браковочные числа.		

	<b>Практические занятия № 7</b>	2	
	Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами.		
	Контроль качества и количества товарных партий.		
Тема 3.2 Факторы, сохраняющие качество и количество товаров.	<b>Содержание:</b>	4	2
	Факторы, влияющие на количество и качество товаров. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка, транспортирование и хранение товаров.		
	Санитарно-гигиенический режим складов: показатели, профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима.		
	Размещение товаров. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Нормативная база: контроль, за соблюдением условий и сроков хранения.		
	<b>Практические занятия № 8</b>	4	
Ознакомиться с правилами и принципами размещения товаров и дать оценку мероприятиям по созданию и поддержанию условий ухода за товарами в период хранения.			
Ознакомиться с правилами реализации и использования товаров (однородных групп), методами оказания технической помощи в обслуживании товаров в течение установленного срока эксплуатации.			
Проанализировать показатели, их значимости в области санитарно-гигиенического режима хранения товаров на примере одной из продовольственных групп товаров.			
Тема 3.3 Товарные потери.	<b>Содержание:</b>	4	2
	Основные понятия. Виды и разновидности потерь. Причины возникновения разных видов потерь, порядок их списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.		
	Меры по предупреждению и снижению потерь. Народно- хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.		
	<b>Практические занятия № 9</b>	4	
Решение ситуационных задач по расчету количественных товарных потерь в процессах товародвижения товаров.			
	Решение ситуационных задач по расчету количественных товарных потерь в процессах товародвижения товаров.		
Самостоятельная работа к разделу 3:			

Подготовка реферативных работ по одной из тем: Народно – хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь. Инновационные направления в области сокращения и предупреждения товарных потерь в Краснодарском крае. Подготовить выступление по одной из тем: Обеспечение качества товаров в предприятиях торговли. Предпродажная подготовка товаров к реализации в предприятиях торговли. Организация приемки товаров по количеству и качеству в торговых предприятиях. Процессы и операции, вызывающие качественные потери и меры по их уменьшению. Виды и разновидности товарных потерь, причины их возникновения.		8	
Тема 3.4 Средства товарной информации	<b>Содержание:</b>	2	2
	Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Технические документы.		
	<b>Практические занятия № 10</b>	4	
	Рассмотрите виды и разновидности товарно-сопроводительных документов.		
	Укажите составные элементы маркировки и требования к ним. Покажите на предложенных образцах товаров.		
	Разберите группы и виды информационных знаков, укажите их значение и месторасположение на маркировке.		
<b>Всего МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>		<b>132</b>	
<b>Итоговая аттестация ЭКЗАМЕН</b>			
<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			
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
		4	5
<b>МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			
<b>Раздел 1. Общие вопросы товароведной характеристики продовольственных и непродовольственных товаров</b>			
Тема	1.1	<b>Содержание:</b>	
			<b>4</b>
			2

<p>Введение. Общие вопросы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров</p>	<p>1.Цели, задачи товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. Основные понятия. Химический состав, свойства, пищевая ценность, условия и сроки хранения пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров на группы однородной продукции. Безопасность пищевых продуктов: основные термины, гигиенические требования, специфические показатели безопасности и нормы безопасности по микробиологическим показателям. Классификация, сертификация и стандартизация продовольственных и непродовольственных товаров. Техническое регулирование. Информация о товаре.</p>	<p>4</p>	
<p><b>МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b></p>			
<p><b>Раздел 2. Сенсорный анализ продовольственных товаров</b></p>			
<p>Тема 2.1 Общие сведения об органолептических методах оценки. Методы дегустационного анализа.</p>	<p><b>Содержание:</b> 1.Природа и факторы визуальных ощущений. Обонятельные, осязательные и вкусовые ощущения. Методы оценки потребительских товаров. Этапы проведения органолептической оценки качества потребительских товаров Аналитические методы органолептического анализа. Организация современного дегустационного анализа</p>	<p>4</p>	
<p><b>Самостоятельная работа:</b> Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.</p>		<p>6</p>	

оформить в виде таблицы по показателям.				
7. Психофизиологические основы органолептики: - природа и факторы визуальных ощущений; - обонятельные и вкусовые ощущения; - осязательные и другие сенсорные ощущения.				
8. Методы дегустационного анализа: - общие сведения о сенсорных методах; - методы потребительской оценки; - аналитические методы органолептического анализа.				
<b>МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>				
<b>Раздел 3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров.</b>				
Тема 3.1 Зерномучные товары.	Содержание:		<b>4</b>	2
	1.	Классификация, строение, пищевая ценность, оценка качества зерна Классификация, формирование качества крупы в процессе производства, пищевая ценность, ассортимент, оценка качества крупы. Производство муки, ассортимент, оценка качества, хранение.	2	
	2.	Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий, пищевая ценность, технологический процесс производства, транспортирование и хранение. Оценка качества хлебобулочных изделий. Ассортимент и классификация макаронных изделий, пищевая ценность, технологический процесс производства, транспортирование и хранение. Оценка качества макаронных изделий.	2	
	Практическая работа №1:		<b>2</b>	
	1.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества зерновых культур. Дать оценку предложенным образцам Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества крупы, муки. Дать оценку предложенным образцам.	2	

Самостоятельная работа при тема 3.1 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			<b>2</b>	
Тема3.2 Флодоовощные товары	Содержание:		<b>4</b>	
	1.	Пищевая ценность и значение плодов и овощей в питании. Особенности плодов и овощей как объекта товародвижения. Классификация, оценка качества.	2	2
	2.	Характеристика способов переработки, консервирования. Характеристика потребительских свойств. Оценка качества. Маркировка, упаковка, хранение.	2	
	Практическая работа № 2:		<b>2</b>	
	1.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества плодов. Дать оценку предложенным образцам. Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества овощных культур. Дать оценку предложенным образцам.	2	
Тема 3.3 Вкусовые товары.	Содержание		<b>4</b>	
	1.	Пряности и приправы. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Чай и кофе. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.	2	2
	2.	Напитки: безалкогольные. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Напитки: слабоалкогольные. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству. Напитки: алкогольные. Основное сырье, технология производства. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.	2	
	Практическая работа №3		<b>2</b>	

	1.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества безалкогольных напитков. Дать оценку предложенным образцам Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества пряностей и приправ. Дать оценку предложенным образцам.	2	
Тема 3.4 Кондитерские товары	Содержание:		<b>4</b>	
	1.	Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика сахара и меда.	2	2
	2.	Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика сахаристых кондитерских товаров. Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика мучных кондитерских товаров.	2	
	Практическая работа № 4		<b>2</b>	
	1.	Ознакомиться по стандартам с основными показателями качества сахара, меда. Дать оценку предложенным образцам меда.	2	
Тема 3.5 Молоко и молочные товары.	Содержание:		<b>4</b>	
	1.	Молоко, сливки, масло коровье: состав и потребительские свойства, физико-химические свойства. Требования к качеству. Кисломолочные продукты: состав и потребительские свойства, физико-химические свойства. Требования к качеству.	2	2
	2.	Сыры: состав, технология производства, потребительские свойства, оценка качества.	2	
	Практическая работа №5		<b>2</b>	
	1.	Оценка пищевой ценности молока по предложенным образцам.	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела 3 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			<b>6</b>
Тема 3.6 Пищевые жиры.	Содержание:		<b>2</b>
	1.	Классификация, производство, ассортимент, требования к качеству. Модифицированные жиры. Изучение ассортимента пищевых жиров по планшетам с этикетками и по стандартам, а также по предложенным образцам.	2
Тема 3.7 Яйца и яичные продукты.	Содержание:		<b>2</b>
	1.	Пищевая ценность, химический состав, стадии производства, классификация, качество, товароведная характеристика. Изучение ассортимента яиц по планшетам и по стандартам, а также по предложенным образцам.	2
Тема 3.8 Мясо и продукты его переработки.	Содержание		<b>4</b>
	1.	Виды скота для убоя, морфология мяса. Классификация и маркировка. Разделка туш и хранение. Требование к качеству.	2
	2.	Колбасные изделия и копченые продукты, требования к готовым изделиям. Мясные консервы. Требования к качеству.	2
	Практическая работа № 6		<b>2</b>
	1.	Руководствуясь стандартами и планшетами, а также по натуральным образцам и этикеткам укажите требования к внешнему виду мясных консервов, вареных колбас, копченых колбас	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			<b>10</b>
Тема 3.9 Рыба и	Содержание:		<b>4</b>

рыбные товары.	1	Рыба как промышленное сырье. Строение, химический состав, пищевая ценность. Влияние обработки рыбы на качество.	2	2
	2.	Классификация рыбы и продуктов ее переработки, характеристика потребительских свойств, требования к качеству.	2	
	Практическая работа № 7		<b>2</b>	
	1.Изучение ассортимента рыбных изделий по планшетам и стандартам Определите семейство и виды рыб по планшетам с рисунками рыб.		2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. 3. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя			<b>6</b>	
<b>МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>				
<b>Раздел 4. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства непродовольственных товаров</b>				
Тема4.1 Текстильные товары.	Содержание:		<b>2</b>	2
	1.	Классификация текстильных волокон. Свойства волокон, формирование свойств пряжи и нитей. Формирование свойств пряжи и нитей в процессе производства. Классификация пряжи и нитей. Свойства текстильных нитей.	2	2
	2.	Формирование свойств тканей в процессе ткачества. Классификация и характеристика ассортимента тканей. Требования к качеству тканей. Дефекты и пороки.		
	Практическая работа № 8		<b>2</b>	4
	1.	Распознавание текстильных волокон и нитей органолептическим методом и химическим. Распознавание ткацких переплетений и различных видов отделки тканей разного волокнистого состава.	2	
	Практическая работа № 9		<b>2</b>	
	2.	Оценка качества тканей разного волокнистого состава	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. 3. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.		<b>4</b>		
Тема 4.2 Швейные товары	Содержание:		<b>2</b>	
	1.	Классификация швейных товаров. Требования, предъявляемые к одежде. Материалы для изготовления одежды. Проектирование и изготовление одежды. Ассортимент одежды. Контроль качества швейных товаров. Маркировка, упаковка и хранение швейных товаров	2	2
	Практическая работа № 10		<b>2</b>	
	2.	Ознакомиться с деталями швейных изделий, дать товароведную характеристику, провести сортировку, изучить пороки и правила ухода и эксплуатации.	2	
Тема 4.3 Трикотажные товары	Содержание:		<b>2</b>	2
	1.	Классификация трикотажных товаров. Требования, предъявляемые к трикотажной одежде. Материалы для изготовления одежды. Особенности производства. Ассортимент трикотажных изделий. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение трикотажных изделий.	2	
	Практическая работа № 11		<b>2</b>	
	1.	Ознакомиться с ассортиментом трикотажных изделий, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. 3. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя		<b>3</b>		
Тема 4.4. Обувные товары.	Содержание		<b>4</b>	
	1.	Кожевенное сырье, производство натуральных, искусственных и синтетических кож, классификация, формирование потребительских свойств кожевенного материала. Кожаная обувь. Ассортимент. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение	2	2

	2.	Сырье, производство, классификация, формирование потребительских свойств, ассортимент резиновой обуви. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение Сырье, производство, классификация, формирование потребительских свойств, ассортимент валяной обуви. Контроль качества. Маркировка, упаковка и хранение.	2	
	Практическая работа № 12		2	
	1.	Детали обуви и требования к ним. Методы крепления деталей обуви.	2	
	Практическая работа № 13		2	
	2.	Анализ ассортимента кожаной , резиновой и валяной обуви	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя. 3. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя			4	
Тема4.5 Пушно-меховые товары	Содержание:		4	
	1.	Строение, химический состав, краткая характеристика основных видов. Стандартизация, сортировка. Основы выработки пушно-мехового полуфабриката. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых товаров.	4	2
	2.	Требования к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Стандартизация и оценка качества. Расчет стоимости шкурок и партии овчинно-шубных изделий.		
	Практическая работа № 14		2	
	1.	Ознакомиться по альбомам с ассортиментом меховых изделий, дать товароведную характеристику, провести оценку качества	2	
Тема 4.6 Пластические массы и изделия на их основе.	Содержание:		2	
	1.	Общая характеристика материалов на основе высокомолекулярных соединений. Пластические массы, их классификация, методы переработки в изделия. Характеристика ассортимента изделий из пластических масс, требования к качеству, дефекты, факторы, формирующие и сохраняющие качество изделий из пластических масс.	2	
	Практическая работа № 15		2	
	1.	Ознакомиться с ассортиментом пластмассовых изделий, провести оценку качества в предложенных образцах.	2	

Тема 4.7 Металло-хозяйственные товары.	Содержание:		<b>4</b>	
	1.	Черные, цветные металлы и сплавы, драгоценные металлы и сплавы.	4	2
	2.	Формирование потребительских свойств в процессе производства. Факторы, формирующие качество. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Особенности оценки качества.		
	Практическая работа № 16		<b>2</b>	
	1.	Требования к качеству, дефекты, факторы формирующие и сохраняющие качество	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.)			<b>6</b>	
Тема 4.8 Силикатные товары	Содержание:		<b>4</b>	
	1.	Основы производства, химический состав и свойства стекла. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты.	4	2
	2.	Основы производства, химический состав и свойства керамических изделий. Классификация и ассортимент керамических изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты.		
	Практическая работа № 17		<b>2</b>	
	1.	Ознакомиться с ассортиментом стеклянных товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества.	2	
	Практическая работа № 18		<b>2</b>	
	2.	Ознакомиться с ассортиментом керамических товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4. 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием практических рекомендаций преподавателя			<b>6</b>	

Тема 4.9 Строительные товары.	Содержание:		<b>4</b>	
	1.	Материалы, технология производства. Классификация и требования к качеству. Ассортимент	4	2
Тема 4.10. Товары бытовой химии	Содержание:		<b>4</b>	2
	1.	Моющие средства. Синтетические моющие средства. Состав, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству. Мыло хозяйственное: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент. требования к качеству.	2	
	2.	Лакокрасочные материалы: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству. Клеящие материалы: состав, технология производства, классификация, потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству. Прочие товары бытовой химии.	2	
	Практическая работа № 19		<b>2</b>	
	1.	Ознакомиться с ассортиментом товаров бытовой химии, научиться давать товароведную характеристику.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.			<b>8</b>	
Тема 4.11 Парфюмерно- косметические товары.	Содержание		<b>4</b>	
	1.	Классификация парфюмерно-косметических товаров, состав, свойства. Товароведная характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров.	2	2
	2.	Требования к качеству и безопасности применения парфюмерно-косметических товаров. Факторы, сохраняющие качество. Средства гигиены: требования к качеству и безопасности применения. Факторы, сохраняющие качество.	2	
	Практическая работа № 20		<b>2</b>	
1.	Провести оценку качества, изучить маркировку в предложенных образцах косметических товаров	2		

Самостоятельная работа при изучении раздела 4 Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.			<b>8</b>	
Тема 4.12 Мебельные товары.	Содержание:		<b>4</b>	
	1.	Классификация мебели, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Товароведная характеристика ассортимента мебельных товаров	4	2
	Практическая работа № 21		<b>2</b>	
	1.	Руководствуясь стандартами и альбомами, а также по предложенным образцам укажите требования к деталям и внешнему виду мебельных товаров	2	
Тема 4.13 Электробытовые товары.	Содержание:		<b>4</b>	
	1.	Классификация. Комплектующие элементы и изделия. Способы получения радиосигнала, телевизионного изображения. Виды, основные технические характеристики радио- электронных товаров, требования к качеству, гарантийные сроки, сервисное обслуживание потребителей.	4	
	Практическая работа № 22		<b>2</b>	
	1.	Ознакомиться с ассортиментом по предложенным альбомам и планшетам. Научиться давать товароведную характеристику. Изучить предложенные инструкции по эксплуатации электробытовой техники	2	
Тема 4.14 Фото- графические товары.	Содержание:		<b>4</b>	
	1.	Классификация, технические характеристики узлов конструкции, требования к качеству. Фотоматериалы и наблюдательные приборы.	4	2
	Практическая работа № 23		<b>2</b>	
	1.	Руководствуясь предложенными образцами и техническим паспортом, дайте товароведную характеристику предложенным образцам фототоваров	2	
Тема 4.15 Музыкальные товары.	Содержание:		<b>2</b>	
	1.	Основные сведения об акустике и музыкальной грамоте. Классификация и потребительские свойства. Требования к качеству, факторы, сохраняющие качество. Анализ ассортимента.	2	2

	Практическая работа № 24		<b>2</b>	
	1.	Руководствуясь предложенными образцами, альбомами и техническим паспортом, дайте товароведную характеристику предложенным образцам музыкальных товаров	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. 2. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя			<b>8</b>	
Тема 4.16 Ювелирные товары.	Содержание:		<b>4</b>	
	1.	Основные понятия и классификационные признаки ювелирных изделий. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент ювелирных изделий. Экспертиза качества. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование.	4	2
	Практическая работа № 25		<b>2</b>	
	1.	Руководствуясь стандартами и альбомами, а также по предложенным образцам проанализируйте ассортимент ювелирных изделий	2	
Тема 4.17 Галантерейные товары	Содержание:		<b>2</b>	
	1.	Текстильная галантерея. Кожгалантерейные товары. Металлическая и пластмассовая галантерея	2	
Тема 4.18 Канцелярские и школьно- письменные товары.	Содержание:		<b>2</b>	
	1.	Бумага и картон. Канцелярские и школьно-письменные товары. Требования к качеству. Классификация и характеристика ассортимента.	4	
	Практическая работа № 26		<b>2</b>	
	1.	Ознакомиться с ассортиментом канцелярских товаров, научиться давать товароведную характеристику, провести оценку качества. Изучить маркировку в предложенных образцах	2	
Тема 4.19 Игрушки.	Содержание:		<b>4</b>	2
	1.	Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству.	2	

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</li> <li>2. Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя.</li> <li>3. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите.</li> <li>4. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя</li> </ol>		<b>6</b>	
<p>Примерная тематика курсовых работ по МДК .03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ факторов, влияющих на формирование ассортимента фарфоровых изделий.</li> <li>2. Влияние режимов хранения на качество и потребительские свойства продуктов.</li> <li>3. Товароведная экспертиза. Организация проведения товарной экспертизы.</li> <li>4. Зерномучные товары. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных и макаронных изделий.</li> <li>5. Мясо и мясопродукты. Характеристика ассортимента колбасных изделий.</li> <li>6. Крепкие алкогольные напитки. Характеристика ассортимента водки.</li> <li>7. Анализ рынка макаронных изделий.</li> <li>8. Товарные потери и меры по их предупреждению и снижению.</li> <li>9. Товарная информация и её значение в условиях современного рынка.</li> <li>10. Сравнительная оценка потребительских свойств товаров отечественного и зарубежного производства.</li> <li>11. Послепродажное обслуживание и его роль в обеспечении конкурентоспособности.</li> <li>12. Оценка уровня качества обуви.</li> <li>13. Характеристика ассортимента и показатели качества электробытовых пылесосов</li> <li>14. Экологические аспекты использования отдельных групп хозяйственных товаров и охрана окружающей среды.</li> <li>15. Углеводы и их влияние на формирование потребительских свойств товаров.</li> <li>16. Сравнительная характеристика пищевой ценности свежих и сушеных фруктов.</li> <li>17. Экспертиза качества натуральных рыбных консервов, реализуемых на потребительском рынке.</li> <li>18. Влияние упаковки на сохранение качества колбасных изделий.</li> <li>19. Анализ ассортимента, конкурентоспособности и качества стеклянной бытовой посуды.</li> <li>20. Анализ потребительских свойств стеклянной бытовой посуды.</li> <li>21. Анализ ассортимента, конкурентоспособности и качества керамической бытовой посуды.</li> <li>22. Формирование ассортимента и экспертиза качества керамической бытовой посуды.</li> <li>23. Анализ потребительских свойств керамических бытовых товаров.</li> <li>24. Анализ ассортимента, конкурентоспособности и качества товаров из пластических масс.</li> </ol>		<b>20</b>	
<b>Всего по МДК 03. 02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>255</b>	
<b>Итоговая аттестация ЭКЗАМЕН</b>			
<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>

междисциплинарны х курсов (МДК) и тем				
1	2	3	4	
<b>МДК.03.03 Оценка качества товаров и экспертиза</b>		<b>108</b>		
<b>Раздел 1. Организация оценки качества товаров.</b>				
Тема 1.1 Оценка качества товаров.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	2	
	Оценка качества товаров: понятие, градации качества. Дефекты товаров и их характеристики.			
Тема 1.2 Обеспечение качества и количества.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	2	
	1. Технологический жизненный цикл товаров. 2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров: проектирование, сырье, конструкция, технология производства, упаковка, транспортировка и хранение товаров.			
	<b>Практическая работа № 1</b>	<b>2</b>		2,3
Анализ соблюдения режимов и сроков хранения потребительских товаров.				
Тема 1.3 Средства товарной информации и маркировки товаров.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	2	
	1. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. 2. Структура маркировки. Виды производственной и торговой маркировки. 3. Информационные знаки, изображаемые на этикетках и упаковках товаров. Технические документы.			
	<b>Практическая работа № 2</b>	<b>2</b>		2,3
	Установление видов маркировочно-справочной товароведной информации. Установление знаков соответствия на товарах.			
	<b>Практическая работа № 3</b>	<b>2</b>		
Установление знаков соответствия на товарах.				
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучить идентифицирующие функции упаковки и маркировки отдельных групп товаров. Изучить методы хранения и размещения товаров, методы ухода за товарами. Изучить товарные знаки и международные символы, изображаемые на этикетках и упаковке. Проанализировать структуру маркировки тары, используемой на рынке Республики Хакасия.		<b>12</b>		
<b>Раздел 2. Идентификация и фальсификация продовольственных и непродовольственных товаров</b>				
Тема 2.1	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	2	

Фальсификация товаров	Понятие, история, объекты и субъекты фальсификации.		
Тема 2.2 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации товаров.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	2
	Ассортиментная, количественная, качественная, стоимостная и информационная фальсификация. Методы и средства защиты товаров от фальсификации.		
Тема 2.3 Последствия фальсификации.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	2
	Последствия фальсификации для производителей и потребителей. Ответственность фальсификаторов.		
Тема 2.4 Идентификация товаров.	<b>Содержание:</b>	<b>2</b>	2
	Понятие виды, методы и средства идентификации товаров.		
Тема 2.5 Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	2
	1. Идентификация и фальсификация текстильных, швейных, трикотажных и обувных товаров. 2. Идентификация и фальсификация металлохозяйственных и строительных товаров. 3. Идентификация и фальсификация ювелирных и канцелярских изделий и фотоаппаратов. 4. Идентификация и фальсификация парфюмерно-косметических товаров.		
	<b>Практическая работа № 4</b>	<b>8</b>	
Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации непродовольственных товаров.			
Тема 2.6 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	2
	1. Идентификация и фальсификация зерномучных товаров, хлебе и хлебобулочных изделий, и макаронных изделий. 2. Идентификация и фальсификация кондитерских товаров и изделий. 3. Идентификация и фальсификация плодов, овощей и продуктов переработки. 4. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров. 5. Идентификация и фальсификация молочных товаров. 6. Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров.		

	7. Идентификация и фальсификация рыбы и рыбных товаров. 8. Идентификация и фальсификация кулинарных жиров, пищевых концентратов, яиц и яичных товаров.		
	<b>Практическая работа № 5</b>	<b>8</b>	2,3
	Порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации продовольственных товаров.		
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовить сообщение на тему «Виды фальсификации». Составить схемы классификации средств и способов обнаружения фальсификации. Составить схемы «Порядок идентификации товаров». Составить кроссворд по теме «Идентификация и фальсификация товаров».		<b>12</b>	
<b>Раздел 3. Товарная экспертиза</b>			
Тема 3.1 Основы товарной экспертизы.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	2
	1. Цели и задачи экспертизы товаров. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Общность и отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия. 2. Объекты и субъекты товарной экспертизы. 3. Методы товарной экспертизы: органолептические, измерительные, регистрационные, экспертные. Товароведная экспертиза: классификация, основные понятия.		
	<b>Практическая работа № 6</b>	<b>2</b>	2,3
	Классификация видов экспертизы качества продукции.		
Тема 3.2 Виды товарной экспертизы.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	2
	Санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая. Их характеристика.		
	<b>Практическая работа № 7</b>	<b>2</b>	2,3
	Изучение средств товарной экспертизы.		
Тема 3.3 Организация проведения товарной экспертизы.	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>	2
	Организация проведения товарной экспертизы. Этапы проведения экспертизы: подготовительный, основной и заключительный. Основные документы при проведении экспертизы.		
	<b>Практическая работа № 8</b>	<b>4</b>	2,3

	1. Анализ основных этапов проведения экспертизы.	2	
	2. Изучение документального оформления экспертизы.	1	
	3. Анализ структуры и содержания заключения эксперта (акта эксперта).	1	
<b>Самостоятельная работа</b>			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовить сообщение на тему: «Принципы товарной экспертизы. Подготовить сообщение на тему: « Экспертиза продукции» Составить заявку на проведение экспертизы. Составить и оформить акт проб.		<b>12</b>	
<b>Всего по МДК.03.03 Оценка качества товаров и экспертиза</b>		<b>108</b>	
<b>Итоговая аттестация Дифференцированный зачет.</b>			
<b>Примерная тематика УП.03</b>			
1. Ознакомление со способами и приемами предоставления информации потребителю о товарах, изготовителях и др. 2. Ознакомление с созданием и условиями поддержания заданного режима хранения, размещения товаров на складе. 3. Сравнительный анализ ассортиментной политики базовых РТП, торгующих продовольственными товарами. 4. Оформление сопроводительных товарно-транспортных документов. 5. Контроль условий хранения, обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам. 6. Оценка и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями. 7. Измерение товаров, перевод вносимых единиц измерений в системные. 8. Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их списанию.		<b>36</b>	
<b>Примерная тематика (виды работ) ПП.03</b>			
1. Ознакомление с правилами работы предприятия. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и охране труда. 2. Определение показателей ассортимента. 3. Изучение формирования ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации. 4. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. 5. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями. 6. Установление градаций качества.  7. Определение факторов качества товаров и их классификация. 8. Изучение методов определения качества продукции различными методами. 9. Обеспечение надлежащего качества и сохранности товара. 10. Оформление товарно-сопроводительных документов и маркировка		<b>36</b>	

11. Расшифровка маркировочных обозначений. 12. Контроль режима и сроков хранения товаров. 13. Участие в обеспечении соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке и срокам хранения. 14. Определение химических, физических, физико-химических и биологических свойств товаров. 15. Выбор номенклатуры потребительских свойств товаров.		
<b><i>Всего по ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров</i></b>	<b><i>567</i></b>	

Уровни освоения учебного материала:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебных дисциплин МДК 03.01 Теоретические основы товароведения и МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров требует наличия учебного кабинета Товароведение потребительских товаров.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

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

#### **Технические средства обучения:**

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.
- технические средства (весоизмерительное и режущее оборудование, линейки, калькуляторы, микроскоп, чашки Петри, фильтры, вата, ножницы, маникюр и др.).
- образцы товаров (однородных групп).
- шкаф для хранения образцов и технических средств.
- средства обучения: схемы, таблицы, в т.ч. аудиовизуальные и др.
- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, каталоги и ассортиментные карты, альбомы, образцы товаров.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1. Теоретические основы товароведения: Учебник/Николаева М. А. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 448 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-91768-426-0, 300 экз.
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 478 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/446752>
3. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/427042>
4. Лифиц, И. М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А.

Жукова, М. А. Николаева.

— Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 405 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://bibli-online.ru/bcode/395767>

5. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1021058>

#### **Дополнительные источники:**

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с.: . - (Учебные издания для бакалавров) ISBN 978-5-394-02407-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/510158>

2. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Е.А. Замедлина - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>

3. Основы товароведения : пособие / В.Е. Сыцко [и др.] ; под ред. В.Е. Сыцко. - Минск : РИНО, 2019. - 263 с. - ISBN 978-985-503-939-7. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1056302>

4. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / Колобов С.В., Памбухчианц О.В., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-394-02300-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415542>

5. Рябкова Д.С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для СПО/ Рябкова Д.С., Левкин Г.Г.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 200 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/80293.html>.

6. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов / Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С., - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 328 с.: ISBN 978-5-394-02988-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430491>

7. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/textbook\\_5a97ee8be720b3.32421374](http://www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5a97ee8be720b3.32421374). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/940577>

#### **Нормативные источники:**

1. «О защите прав потребителей» ФЗ-2 от 09.01.2009 с изменениями и дополнениями от 17.02.2012 ФЗ-212
2. «О качестве и безопасности продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2014 Постановление правительства Р.Ф.
3. ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения».
4. ГОСТ 6.01.1. - 87 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации».

5. ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения».
6. ГОСТ 6.01.1. - 87 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации».
7. ГОСТ 24886-81 «Промышленные товары народного потребления. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества».

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Росконтроль - <https://roscontrol.com>
2. Росстандарт - <https://www.gost.ru/portal/gost/>
3. Retail.ru ритейлеру и поставщику - <https://www.retail.ru>
4. Роскачество - <https://roskachestvo.gov.ru>
5. Теория и практика товароведения - <http://www.roskaza.ru>

### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.**

В состав профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» входят междисциплинарные курсы (МДК 03.01) – «Теоретические основы товароведения» и (МДК 03.02.) – «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете товароведение продовольственных товаров, либо товароведение непродовольственных товаров; практические работы в кабинете для проведения практических работ по товарной экспертизе. В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа студентов. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля. В задачи курса входит показ профессиональной значимости теоретических знаний, формирование умений и навыков, необходимых для применения в условиях моделирующих практическую деятельность товароведов.

Для успешного освоения профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» каждый студент обеспечивается учебно - методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно- методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

Аудиторные практические занятия дают возможность студентам в виде игры дать экспертную оценку качеству товаров, грамотно решать вопросы ценообразования с учетом уровня качества, выявлять потребительские предпочтения, повышать конкурентоспособность реализуемых товаров, достигать наилучших результатов в профессии. Решение этих задач достигается путем применения активных методов и средств обучения – проблемного изложения лекционного материала, решения ситуационных задач и проведения деловых игр. Программой предусмотрены экскурсии на предприятия оптовой и розничной торговли. В программе отражена основная задача практических занятий – это закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении лекционного материала, и обеспечивают приобретение необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Программой предусмотрена учебная практика для получения студентами первичных профессиональных навыков на предприятия оптовой и розничной торговли.

Консультационная помощь обучающимся оказывается в форме групповых и индивидуальных занятий. Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение дисциплины общепрофессионального цикла - «Основы коммерческой деятельности», соответствующей содержанию ПМ 03.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее образование по профилю модуля; опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере обязателен; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН: МДК 03.01 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование торгового ассортимента с учетом показателей структуры ассортимента;</li> <li>- ассортиментная политика при формировании;</li> <li>- определение номенклатуры показателей качества однородных групп потребительских товаров.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;</li> <li>- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;</li> <li>- проводить оценку качества различными методами (органолептическим и инструментально);</li> <li>- оценивать качество тары и упаковки;</li> <li>- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;</li> <li>- определять причины возникновения дефектов.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивание требований к маркировке;</li> <li>- расшифровывание знаков и символов в маркировке.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии; - контрольных работ по темам МДК
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение показателей, по которым будет проводиться оценка качества в зависимости от вида экспертизы;</li> <li>- проведение экспертизы товара;</li> </ul>	Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом

качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заполнение необходимой документации;</li> <li>- составление заключения по результатам экспертизы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>занятия;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul>
<p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль условий и сроков хранения;</li> <li>- контроль методов загрузки транспортных средств и процессов доставки товаров;</li> <li>- обеспечение сохранности товаров при транспортировании;</li> <li>- соблюдение требований к оформлению сопроводительной документации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul>
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке;</li> <li>- оценивание качества товаров по показателям;</li> <li>- оценивание процессов технологического жизненного цикла товаров при хранении.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul>
<p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;</li> <li>- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;</li> <li>- определять градации качества;</li> <li>- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;</li> <li>- определять причины возникновения дефектов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul>
<p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;</li> <li>- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;</li> <li>- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;</li> <li>- проводить оценку качества различными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul>

	<p>методами (органолептическим и инструментально);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	
--	--	--

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.

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснение социальной значимости профессии товароведа-эксперта;</li> <li>- проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров;</li> <li>- стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.)</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью;</li> <li>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области качества и экспертизы товаров;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>- проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков;</li> <li>- оценивание последствий принятых решений.</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные ресурсы;</li> <li>- использование локальной сети для получения информации от преподавателя.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты работы на практическом занятии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и способов решения профессиональных задач; - способность сделать общий вывод по результатам работы в группе; - способность доказать правильность своего решения, от которого зависит общая оценка работы группы.</p>	<p>Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.</p>
<p>ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<p>- работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка на практических и занятиях и в при выполнении работ учебной, и производственной практик</p>