

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение  
сохраняемости товаров**

**2017 г.**

Одобрена  
цикловой методической комиссией  
торгово-юридических дисциплин

Председатель: Григорьева Т.Н.

Протокол № 1 от 30.08.2017г.

Авторы: Феофилактова Т.Н.  
Боровистова А.А.

Программа разработана  
на основе Федерального  
Государственного образовательного  
стандарта (ФГО СПО) по специальностям  
среднего специального образования  
(СПО) укрупненной группы 100000 Сфера  
обслуживания  
38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_

А.А.Смирнова

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной профессиональной образовательной программы, рассмотренной областным экспертным советом от 30 августа 2011 г. протокол №3 и утвержденной департаментом образования и науки Костромской области от 31 августа 2011 г. приказ № 1462 «Об открытии и закрытии региональных площадок и утверждении примерных основных профессиональных образовательных программ».

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчики:

Феофилактова Т.Н.

преподаватель товароведения непродовольственных товаров,

Боровистова А.А.

преподаватель товароведения продовольственных товаров.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 5    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 7    |
| <b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 9    |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 22   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 24   |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

**1.1. Область применения программы** - Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС

по специальности СПО **38.02.04. Коммерция (по отраслям)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности **«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации и проведении коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях 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:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 360 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 324 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;
- производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------|--|
| ПК 1       | . Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.                       |
| ПК 2       | Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию   |
| ПК 3       | Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями   |
| ПК 4       | Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.                       |
| ПК 5       | Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов |
| ПК 6       | Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями              |
| ПК 7       | Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные   |
| ПК 8       | Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю   |
| 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 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 12. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.         |

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*  | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |  | Практика       |                   |
|-----------------------------------|--|-------------|---|--|--|----------------|-------------------|
|                                   |  |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, |
|                                   |  |             | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |  |                |                   |
| 1                                 | 2  | 3           | 4   | 5  | 6  | 7              | 8                 |
| ПК 3.1- 3.8                       | Раздел ПМ1. Подготовка и изучение потребительских товаров, организация и проведение оценки качества. | 360         | 216   | 76   | 108  | -              | 36                |
|                                   |  |             |   |  |  |                |                   |
|                                   | <b>Производственная практика</b><br>( практика по профилю специальности)                             |             |   |  |  |                | 36                |
|                                   | <b>Всего:</b>  | <b>360</b>  | <b>216</b>  | <b>76</b>  | <b>108</b>                                 | <b>-</b>       | <b>36</b>         |

### 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.   | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                |
| <b>Раздел ПМ 1</b><br><b>Подготовка и изучение потребительских товаров, организация и проведение оценки качества.</b> |  | <b>216</b>  |                  |
| <b>МДК.03.01</b><br><b>Теоретические основы товароведения.</b>  |  | <b>36</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1. Введение в товароведение.</b>  | <b>Содержание</b>  | 2           | 1                |
|   | 1. Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы.  |             |                  |
|   | <b>Практическое занятие</b>  | 2           | 2                |
|   | 1. Применение методов товароведения в товароведной деятельности.   |             |                  |
| <b>Тема 1.2. Объекты и субъекты товароведения.</b>  | <b>Содержание</b>  | 2           | 1                |
|   | 1. Товар как объект товароведной деятельности, потребительная стоимость и стоимость. Основополагающие товароведные характеристики и факторы влияющие на них. Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная. Общая классификация товаров потребительского и промышленного назначения. Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. формирования профессиональной компетентности |             |                  |
| <b>Тема 1.3. Ассортимент товаров.</b>   | <b>Содержание</b>  | 2           | 1                |
|   | 1. Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по месту нахождению, охвата, широте, характеру потребностей.   |             |                  |
|   |  |             | 1                |
|   | 2. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных  | 2           | 1                |

|   |                             |   |   |   |
|---|-----------------------------|---|---|---|
|   |                             | показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом. Понятие. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. Ассортиментная политика: цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента.  |   |   |
|   | <b>Практические занятия</b> |   | 2 | 2 |
|   | 1.                          | Расчет показателей ассортимента и анализ ассортиментной политики торговых организаций. Формировать и анализировать торговый ( или промышленный)ассортимент.   |   |   |
| <b>Тема 1.4. Качество товаров.</b>  | <b>Содержание</b>           |   | 2 | 1 |
|   | 1.                          | Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров. Оценка качества. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров. Идентифицировать товары. Дефекты товаров: понятие, классификация. |   |   |
|   | 2.                          | Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров. Идентифицировать товары. Дефекты товаров: понятие, классификация.   | 2 |   |
|   | <b>Практические занятия</b> |   | 2 | 3 |
|   | 1                           | Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; расшифровки маркировки.   |   |   |
|   | 2                           | Оценка качества товаров, установление градаций качества, расшифровка маркировки   | 2 |   |
| <b>Тема 1.5. Количественная характеристика товаров.</b>   | <b>Содержание</b>           |   | 2 | 1 |
|   | 1.                          | Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.  |   |   |
| <b>Тема1.6. Физические свойства товаров</b>   | <b>Содержание</b>           |   | 2 | 1 |
|   | 1.                          | Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, оптические и акустические: назначение, краткая характеристика отдельных свойств.   |   |   |
| <b>Тема1.7. Обеспечение качества и количества товаров. Технологический цикл товародвижения.</b> | <b>Содержание</b>           |   | 4 | 2 |
|   | 1.                          | Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная   |   |   |
|   | 2.                          | Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятия о приемочном и браковочном числе.   |   |   |

|   |   |                   |                   |
|---|---|-------------------|-------------------|
| <p><b>Тема 1.8. Формирование и сохранение количества и качества товаров.</b></p>      | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Обеспечение качества и количества: понятие. Факторы, влияющие на качество и количество. Формирование качества. Факторы, формирующие качество и количество. Влияние отдельных факторов на качество и количество. Корректирующие мероприятия.<br/>Классификация сохраняющих факторов. Упаковка. Понятие. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки. Методы упаковывания.</p> <p>2. Хранение. Основные понятия. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима и их влияние на сохраняемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажному режиму. Регулирование показателей режима хранения.</p> <p>3. Санитарно-гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении.<br/>Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности.<br/>Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.<br/>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.</p> | <p>4</p>          | <p>2</p>          |
| <p><b>Тема 1.9. Товарные потери.</b></p>  | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Товарные потери. Виды и разновидности потерь. Причины возникновения разных видов потерь, порядок из списания.</p> <p>2. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Расчет фактических и нормируемых потерь, естественной убыли, браковочных чисел.</p>   | <p>2</p> <p>2</p> | <p>1</p> <p>1</p> |
| <p><b>МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b></p> |   | <p><b>180</b></p> |                   |
| <p><b>Тема 2.1.</b></p>   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Продовольственные товары: понятие, назначение(пищевое и технологическое). Значение</p>   | <p>2</p>          | <p>1</p>          |

|  |                                      |  |   |   |
|--|--------------------------------------|--|---|---|
| <b>Продовольственные товары .<br/>Классификация.</b>   | 1                                    | пищевых продуктов в жизни человека.<br>Классификация продовольственных товаров (учебная, торговая)признаки классификации.<br>Группы однородных пищевых продуктов   |   | 2 |
|  |                                      |  |   |   |
| <b>Тема 2.2 Химический состав<br/>продовольственных товаров.<br/>Методы определения качества<br/>продовольственных товаров .</b> | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 2 | 1 |
|  | 1                                    | Химический состав продовольственных товаров, влияние на пищевую ценность, сохраняемость, и качество товаров. Группы показателей качества :органолептические, физико-химические, микробиологические.  |   |   |
|  | 1                                    | <b>Практическое задание</b><br><b>расчет энергетической ценности продуктов ,влияние на пищевую ценность.</b>   | 2 | 1 |
| <b>Тема 2.3.<br/>Плодоовощные товары.<br/>Классификация свежих плодов<br/>и овощей.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 2 | 2 |
|  | 1                                    | Плодоовощные товары: понятие, назначение .Классификация свежих и переработанных плодов и овощей. Пищевая ценность свежих плодов и овощей Краткая характеристика важнейших веществ(углеводов, органических веществ ,лектиновых, минеральных веществ ,витаминов) |   |   |
| <b>Тема 2.4.<br/>Свежие овощи и<br/>плоды, их характеристика</b>   | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 6 | 1 |
|  | 1.                                   | Характеристика хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей. требование к качеству, условия и сроки хранения.  |   |   |
|  | 2                                    | Характеристика помологических сортов свежих плодов . требование к качеству, условия и сроки хранения.  |   |   |
|  | 3                                    | Болезни ,повреждения причины возникновения, меры предупреждения .упаковка,маркировка,хранение.   |   |   |
|  | 1                                    | <b>Практическое задание</b><br>определение хозяйственно- ботанического сорта свежих овощей идентификация со стандартами. Болезни ,повреждения, дефекты свежих овощей,  | 2 | 2 |
|  | 2                                    | <b>Практическое задание</b><br>определение помологических сортов свежих плодов идентификация со стандартами. Болезни ,повреждения, дефекты свежих плодов. Хранение, транспортировка  | 2 |   |
| <b>Тема 2.5.<br/>Продукты переработки свежих<br/>плодов, овощей</b>  | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 2 | 1 |
|  | 1.                                   | Консервированные плоды, овощи,. Методы консервирования .требования к качеству, хранение Условия и сроки хранения.. Ассортимент переработанных плодов и овощей.   |   |   |
|  | <b>Практическое занятие</b>          |  | 2 |   |
|  | 1                                    | работа со стандартами на переработанные плоды..сушеные яблоки, абрикосы ,сливы .Определение дефектов, определение сортности.   |   |   |
| <b>Тема 2.6.<br/>Зерномучные товары.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 6 | 1 |
|  | 1.                                   | Состояние и перспективы развития рынка зерномучных товаров. Классификация. Химический состав важнейших видов зерновых культур.   |   |   |

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
|  |   | Крупа .Классификация круп..Факторы формирующие качество. Требования качества, условия и сроки хранения.  |   |   |
|  | 2 | Мука, понятие и назначение Классификация, муки по составу и назначению Ассортимент муки. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения муки.   |   | 1 |
|  | 3 | Хлеб: понятие и назначение. Классификация хлеба пол видам муки, рецептуре, способам выпечки. Ассортимент хлеба .Товарные сорта. Оценка качества ,показатели, дефекты.  |   |   |
|  |   | <b>Практическое занятие</b>  | 2 | 2 |
|  | 1 | Оценка качества хлебобулочных изделий :хлеб ржаной, хлеб пшеничный, булочная мелочь .по органолептическим показателям. Изучение болезней и дефектов хлеба по плакатам и справочникам.  |   |   |
|  | 2 | <b>Практическое занятие<br/>оценка качества круп, макаронных изделий по органолептическим показателям</b>  | 2 | 1 |
| <b>Тема 2.7.<br/>Сахар, крахмал, мёд.</b>  |   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4 | 1 |
|  | 1 | Сахар: понятие назначение. Классификация, ассортимент. состав и пищевая ценность.. Факторы обеспечивающие качество, оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение,   |   | 1 |
|  | 2 | Классификация, ассортимент. Мёд: состав и пищевая ценность. Общность и отличие мёда от сахара. Классификация, ассортимент. Идентифицирующие признаки разных видов мёда. Факторы обеспечивающие качество, оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение, Крахмал. Виды крахмала требования качества упаковка маркировка |   | 1 |
|  |   | <b>Практическое занятие</b>  | 2 | 1 |
|  | 1 | <b>оценка качества сахара, крахмала по органолептическим показателям</b>   |   |   |
| <b>Тема 2. 8.<br/>Кондитерские товары.</b> |   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4 |   |
|  | 1 | Классификация кондитерских товаров. Товароведная характеристика потребительских свойств: шоколада и какао-порошка, карамели, конфет, фруктово-ягодных и мучных кондитерских изделий. Идентификация по ассортиментной принадлежности.   |   | 1 |
|  | 2 | Оценка качества. Условия и сроки хранения. Дефекты.  |   |   |
|  |   | <b>Практическое занятие</b>  | 2 |   |
|  | 1 | Работа с документами по подтверждению качества кондитерских товаров. Мучных кондитерских изделий   |   | 2 |
|  |   | <b>Практическое занятие</b>  | 2 |   |
|  | 1 | . Оценка качества. Сахаристых кондитерских изделий Распознавание дефектов. Составление   |   |   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | заклучения по качеству изделий.  |   | 1 |
| <b>Тема 2. 9.<br/>Вкусовые товары.</b>                | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4 | 2 |
|   | 1 Классификация вкусовых товаров. характеристика потребительских свойств: чая, кофе, пряностей, приправ,<br>2 Алкогольная , слабоалкогольная безалкогольная продукции. показатели качества, маркировка, дефекты, условия и сроки хранения.   |   |   |
|   | <b>Практическое занятие</b>  | 2 |   |
|   | 1 Органолептическая оценка качества чая ,кофе .Анализ различий товарных сортов чая и кофе  |   |   |
| <b>Тема 2.10.<br/>Пищевые жиры.</b>                   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 | 1 |
|   | 1 Пищевые жиры. Общая классификация. Состояние рынка. Идентификационные признаки ассортиментной принадлежности растительных масел, маргарина, спреда, животных топленых жиров, майонеза. Пищевая ценность, особенности производства, экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.   |   |   |
|   | <b>Практическое занятие</b>  | 2 |   |
|   | 1 Изучение ассортимента, маркировки растительных масел, маргарина, спреда в магазине. Установление признаков и принципов деления растительных масел на товарные сорта  |   |   |
| <b>Тема 2.11.<br/>Молоко и молочные продукты.</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>   | 6 |   |
|   | 1 Классификация молочных продуктов. Товароведная характеристика молока, сливок, , кисломолочных продуктов, молочных консервов.<br>2 Сыры Показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение. Дефекты. Ассортимент натуральных и переработанных сыров<br>3 Сливочное масло Сырье пищевая ценность ,ассортимент, требования качества условия и сроки хранения |   |   |
|   | <b>Практическое занятие</b>  |   |   |
|   | 1 Органолептическая оценка качества молочных товаров .Бальная оценка сыра, Определение сорта по полученным результатам.  |   |   |
|   | <b>Практическое занятие</b>  | 2 |   |
|   | 2 Органолептическая оценка качества сливочного масла , Определение сорта по полученным результатам   |   |   |
| <b>Тема 2.12<br/>Яйцо и продукты его переработки.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 |   |
|   | 1 Яйцо. понятие, назначение. Классификации яиц в соответствии стандарта. Экспертиза качества, упаковка, маркировка, хранение, дефекты.   |   |   |
|   | <b>Практическое занятие</b>  | 2 |   |
|   | 1 Идентификация яиц. Экспертиза качества в соответствии стандарта. Распознавание дефектов. Документы подтверждающие качество.  |   |   |
| <b>Тема 2.13<br/>Мясо и мясные товары.</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4 |   |
|   | 1 Состояние рынка мясных товаров в России. Классификация мяса и мясных товаров. Товароведная характеристика мяса, , колбасных изделий, Факторы, обеспечивающие качество.<br>2 Оценка качества. Дефекты . упаковка, маркировка, хранение. Документы, подтверждающие качество.   |   |   |
|   | <b>Практические занятия</b>  | 2 |   |

|   |                                      |  |   |  |
|---|--------------------------------------|--|---|--|
|   | 1                                    | Идентификация колбасных изделий по ассортиментной принадлежности, оценка качества, определение градации качества. Диагностирование дефектов. Работа с документами по подтверждению качества колбасных изделий.   | 2 |  |
|   |                                      | <b>Практическое занятие</b>  |   |  |
|   | 2                                    | Изучение маркировки мяса : ветеринарная и товароведческая маркировка. Клеймение мясных туш   |   |  |
| <b>Тема 2.14<br/>Рыба и рыбные товары</b>                           | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 4 |  |
|   | 1                                    | Промысловые рыбы. Характеристика основных видов семейств промысловых рыб .основные бассейны вылова рыб.  |   |  |
|   | 2                                    | Соленые рыбные товары .Классификация по различным признакам соленых сельдей.   |   |  |
|   | <b>Практическое занятие</b>          |  | 2 |  |
|   | 1                                    | Определение качества соленых сельдей. Установление размера массы, составление заключения о качестве партии соленых сельдей.  | 2 |  |
|   | <b>Практическое занятие</b>          |  |   |  |
|   | 2                                    | Идентификация рыбных консервов по ассортиментной принадлежности. Проверить информацию, расшифровать маркировку. Работа с документами, подтверждающими качество.  |   |  |
| <b>Тема 2.15<br/>Пищевые концентраты,<br/>детское питание</b>       | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 2 |  |
|   | 1                                    | Пищевые концентраты. Классификация, характеристика потребительских свойств. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение, дефекты. Контрольная работа.  |   |  |
|   | <b>Практическое занятие</b>          |  | 2 |  |
|   | 1                                    | <b>Определение качества по органолептическим показателям пищевых концентратов первых, вторых блюд, детского питания. Провести идентификацию с нормативной документацией на данную группу товаров. Сделать выводы о соответствии качества стандартам</b>  |   |  |
| <b>Тема 2.16.<br/>Классификация<br/>непродовольственных товаров</b> | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 2 |  |
|   | 1                                    | <b>Содержание учебного материала</b><br><br>Основные понятия классификации по идентификационным признакам непродовольственных товаров. Факторы, обеспечивающие качество непродовольственных товаров. Особенности свойств и показателей качества надежности, эргономических, эстетических, безопасности. Подтверждение оценки качества. |   |  |
| <b>Тема 2.17.<br/>Товары из пластмасс</b>                           | <b>Содержание учебного материала</b> |  | 2 |  |
|   | 1                                    | Товары из пластмасс: понятие, общие свойства. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров из пластмасс.   |   |  |
|   | <b>Практическое занятие</b>          |  | 4 |  |
|   | 1                                    | Идентификация товаров из пластмасс по виду применяемых синтетических смол и пластмасс,   |   |  |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  | способам изготовления, отделке, назначению и наименованиям изделий   |   |
| <b>Тема 2.18.<br/>«Товары бытовой химии»</b>                   | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | 2 |
|  | 1  | Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Рынок товаров бытовой химии. Классификация товаров бытовой химии. Ассортимент клеящих материалов. Требования к качеству.   |   |
|  | 2.   | Ассортимент моющих средств. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение  | 2 |
|  | <b>Практическое занятие</b>  |  | 2 |
| 1  | Идентификация моющих средств. Оценка качества товаров по стандартам. Расшифровка маркировки.                       |  |   |
| <b>Тема 2.19.<br/>Силикатные товары.</b>                       | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | 2 |
|  | 1  | Силикатные товары. Силикаты, стекло и керамика: понятия. Классификация и ассортимент стеклянных и керамических товаров. Оценка качества товаров этой группы, показатели качества, дефекты. Маркировка, упаковка. хранение.                         |   |
|  | <b>Практическое занятие</b>  |  | 8 |
| 1  | Идентификация стеклянных и керамических изделий. Оценка качества товаров по стандартам. Диагностирование дефектов. |  |   |
| <b>Тема 2.20.<br/>Металлохозяйственные товары</b>              | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | 2 |
|  | 1  | Металлохозяйственные товары. Классификация металлохозяйственных товаров. Классификация и ассортимент металлической посуды. Потребительские свойства и показатели качества металлической посуды.  |   |
| <b>Тема 2.21.<br/>Мебельные и строительные товары.</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | 2 |
|  | 1  | Классификация мебели и ассортимент мебели. Требования к качеству мебели. Маркировка, упаковка, хранение. Классификация строительных товаров на группы, подгруппы разных ступеней, виды.  |   |
| <b>Тема 2.22.<br/>Электробытовые товары</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | 2 |
|  | 1  | Электробытовые товары: классификация, назначение. Классификация и ассортимент холодильных приборов и стиральных машин. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели качества.  |   |
| <b>Тема 2.23.<br/>Канцелярские и школьно-письменные товары</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | 2 |
|  | 1  | Канцелярские и школьно-письменные товары: классификация, назначение. Бумага и картон: понятие, показатели качества. Классификация и ассортимент бумаги и картона, изделий из них. Требования к качеству канцелярских и школьно-письменных товаров. |   |
| <b>Тема 2.24.<br/>Музыкальные товары</b>                       | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | 2 |
|  | 1  | Музыкальные товары: роль музыкальных товаров в жизни общества, классификация. Струнные музыкальные товары, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение   |   |
|  | <b>Практическое занятие</b>  |  | 2 |
|  | Изучение ассортимента струнных музыкальных товаров. Органолептическая оценка качества. Диагностирование дефектов.  |  |   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <b>Тема 2.25.</b><br><b>Бытовые электронные товары.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 2 |
|   | 1  | Бытовые электронные товары: классификация. Радиоприемники, магнитофоны, телевизоры, классификация и ассортимент, основные параметры.  |   |
| <b>Тема 2.26.</b><br><b>Фототовары</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 4 |
|   | 1  | Фототовары: значение, классификация. Светочувствительные товары: свойства, классификация, ассортимент фотопленок, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение. Сроки годности.  |   |
|   | 2.   | Фотоаппараты: назначение, классификация и ассортимент.  |   |
| <b>Тема 2.27.</b><br><b>Игрушки</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 2 |
|   | 1  | Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей. Классификация игрушек по воспитательному, возрастному назначению и применяемым материалам. Ассортимент игрушек. Требования к качеству игрушек. Показатели безопасности. |   |
| <b>Тема 2.28.</b><br><b>Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 2 |
|   | 1  | Спортивные товары: общие сведения. Классификация, ассортимент и требования к качеству этих товаров.   |   |
| <b>Тема 2.29.</b><br><b>Ювелирные товары и часы</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 2 |
|   | 1  | <b>Ювелирные товары и часы:</b> общие сведения. Ювелирные товары: классификация и ассортимент. Клеймение ювелирных изделий из драгоценных металлов. Часы: классификация и ассортимент   |   |
| <b>Тема 2.30.</b><br><b>Изделия народных художественных промыслов и сувениры</b>                      | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 2 |
|   | 1  | Изделия народных художественных промыслов и сувениры: понятие Классификация и характеристика ассортимента.  |   |
| <b>Тема 2.31.</b><br><b>Текстильные товары</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 4 |
|   | 1  | Текстильные товары: понятие, назначение. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Дефекты, оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение тканей.                      |   |
|   | <b>Практическое занятие</b>  |   | 4 |
| 1   | Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи (нитей), ее особенностям (линейной плотности, степени и характеру крутки, отделке и пр.), переплетению, отделке (основной и специальной), плотности и др. показателям. Оценка качества. Распознавание дефектов. |   |   |
| <b>Тема 2.32.</b><br><b>Нетканые материалы и искусственный мех</b>                                    | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 2 |
|   | 1  | Нетканые материалы и искусственный мех: понятие, назначение. Классификация, свойства и ассортимент.   |   |
| <b>Тема 2.33.</b><br><b>Ковры и ковровые изделия</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   |   | 2 |
|   | 1  | Ковры и ковровые изделия: понятие, назначение. Классификация, свойства и ассортимент.   |   |

|  |  |  |    |
|--|--|--|----|
| <b>Тема 2.34.<br/>Швейные и трикотажные<br/>товары</b>           | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | 2  |
|  | 1  | Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение. Классификация и характеристика ассортимента швейных и трикотажных товаров. Размерные характеристики. Требования к качеству, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.       |    |
|  | <b>Практическое занятие</b>  |  |    |
|  | 1  | Идентификация швейных и трикотажных товаров по видам, возрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, способам изготовления (для трикотажных товаров), форме, силуэту, покрою, отделке. Размерам и другим признакам. | 10 |
|  | 2  | Оценка качества швейных и трикотажных товаров.   |    |
| <b>Тема 2.35.<br/>Обувные товары</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | 2  |
|  | 1  | <b>Обувные товары:</b> назначение Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. Размерные характеристики. Требования к качеству. Маркировка. упаковка, хранение.  |    |
|  | <b>Практическое занятие</b>  |  | 4  |
| 1  | Идентификация кожаной обуви по видам, половозрастному назначению, применяемым материалам (верха, низа), модельно-конструктивным, размерным и другим признакам. Оценка качества. Распознавание дефектов.. |  |    |
| <b>Тема 2.36.<br/>Пушно-меховые и овчинно-<br/>шубные товары</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | 2  |
|  | 1  | <b>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары:</b> понятие, назначение.Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация меховых товаров.          |    |
| <b>Тема 2.37.<br/>Парфюмерно-косметические<br/>товары</b>        | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | 2  |
|  | 1  | <b>Парфюмерно-косметические товары:</b> понятие, назначение. Классификация и характеристика ассортимента. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение парфюмерно-косметических товаров.                                   |    |
|  | <b>Практическое занятие</b>  |  | 4  |
| 1  | Идентификация по ассортиментной принадлежности. Документы, подтверждающие качество. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям                                    |  |    |
| <b>Тема 2.38.<br/>Галантерейные товары</b>                       | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | 2  |
|  | 1  | Галантерейные товары: понятие, назначение. Классификация и ассортимент, требования к качеству. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение галантерейных товаров.  |    |

|   |            |  |
|---|------------|--|
| <p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Подготовка и изучение потребительских товаров, организация и проведение оценки качества.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение правовой базы товароведения.</li> <li>2. Составление технологических карт ассортимента товаров</li> <li>3 Информационные листы по хранению потребительских товаров</li> <li>4. Составление схемы по соблюдению сроков хранения</li> <li>5. Составление опорных конспектов.</li> <li>6. Знакомство с практическими ситуациями «Потребитель – Продавец».</li> <li>7. Изучение изменений и дополнений технических регламентов, стандартов.</li> <li>8. Составление таблиц характеризующих идентификацию по ассортиментной принадлежности.</li> <li>9. Подборка материала по маркировке товаров.</li> </ol>   | 108        |  |
| <p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Самостоятельное изучение построения схемы технологической карты.</li> <li>2. Доклады, рефераты, составление информационных листов.</li> <li>3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).</li> <li>4. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям, с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ и практических работ, отчётов и подготовка к их защите.</li> <li>5. Самостоятельное изучение построения схемы технологической карты.</li> <li>6. Подборка материала «контрольная закупка» по темам.</li> </ol>   |            |  |
| <p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю )</b></p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять показатели ассортимента;</li> <li>работа с нормативной документацией, устанавливающей требования к качеству потребительских товаров;</li> <li>- распознавание товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>- соблюдение санитарно – эпидемиологических требований товаров;</li> <li>формирование ассортимента потребительских товаров, с учётом покупательского спроса и финансово-хозяйственной деятельности предприятия;</li> <li>- оформление витрин по признакам классификации потребительских товаров;</li> <li>- оценка качества потребительских товаров в соответствии стандартов;</li> <li>- консультации товара;</li> <li>- распознавание дефектов, списание товарных потерь;</li> <li>- осуществление контроля режима и сроков хранения товаров.</li> </ul> | 36         |  |
| <b>Всего</b>  | <b>360</b> |  |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории товароведения

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- электронные видеоматериалы;
- приборы, посуда, натуральные образцы товаров;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения: компьютер; проектор, экран.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов / М.А. Николаева. - М.: ЮР.НОРМА, 2015. - 448 с.
2. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2014. - 412 с.
3. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза качества хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие /С.А. Вилкова - М.: Дашков и К, 2015. – 500с.
4. Дзахмишева, И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С.И. Балаева- М.: Дашков и К, 2015. – 344с.
5. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013.
6. Орленко, Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров: Учебное пособие / Л.В. Орленко. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013.
7. Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров : учебник /, 2012. - 475 с.
8. Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2016- 760 с.
9. Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров : учебник /, 2012. - 475 с.

**Дополнительные источники:**

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 в редакции от 03.07.2016 г
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
3. Технические регламенты на непродовольственные и продовольственные товары

4. ГОСТ на непродовольственные товары
5. Журналы «Современная торговля», «Спрос»
6. «Торговая газета», «Российская газета», «Коммерсант»

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

Профессиональному модулю «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» должны предшествовать дисциплины: «Основы менеджмента», «Теоретические основы товароведения», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия».

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

## 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  |
|--|--|---|
| Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.                       | - сформировать ассортимент в соответствие ассортиментной политики организации и конкурентоспособности<br>-выполнить поиск необходимой информации по формированию ассортимента.             | Текущий контроль в форме:<br>- защиты лабораторных и практических занятий;<br>зачёт   |
| Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию   | -организовать порядок списания товарных потерь в магазине<br>-выявить стандартные и нестандартные ситуации в области оценки качества товаров, хранения.                                    | МДК<br>«Теоретические основы» -ДЗ   |
| Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями   | - выполнить идентификацию маркировки в соответствие нормативных документов(однородной группы товаров).<br>- обосновать схему различных видов маркировки(однородной группы товаров)         | зачёт   |
| Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.                     | идентифицировать предложенные образцы(однородных групп товаров) на соответствие ассортиментной принадлежности.<br>-организовать исследования качественных показателей товара по стандартам | Контрольная работа по МДК<br>«Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»<br>Темы: 2.1 -2.15;<br>Темы: 2.16-2.38 |
| Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов | -способы хранения и транспортирования товаров.<br>-соблюдение условий и сроков хранения;<br>-оформление сопроводительных документов.<br>-применение, выбор и методов работы с документами  | тестирование  |
| Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями            | - Проводить оценку качества органолептическими и лабораторными методами.<br>Работа с Сан-Пин.  | комплексный. экзамен по профессиональному модулю;   |
| Производить измерения товаров  | Обосновать оценку  | защита практических   |

|  |                                     |                           |
|--|-------------------------------------|---------------------------|
| и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные                           | подтверждения соответствия товаров. | работ                     |
| Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю | Работа с нормативными документами.  | защита практических работ |

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.

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>                    |
|---|---|--|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul> | защита творческих работ; тестирование; устный опрос; зачет |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>   | решение ситуационных задач; защита практических работ;     |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | решение ситуационных задач;                                |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  | защита рефератов;  |
| Работать в коллективе и в   | - взаимодействие с  |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  | обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.  | оценка работы в тренинге;   |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня   | интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; |
| Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий          | - использование нормативной базы для аргументации принятых решений при выполнении практических занятий и лабораторных работ | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  |