

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕРДСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине _____ ОП.16 _____ Товароведение продовольственных товаров

по профессиональному модулю _____
индекс дисциплины _____ название дисциплины _____ индекс ПМ _____ название ПМ _____

по междисциплинарному курсу _____
индекс МДК _____ название МДК _____

специальность 38.02.03 _____ «Операционная деятельность в логистике»

код спец. _____ название специальности _____

Рабочая программа учебной дисциплины (профессионального модуля, междисциплинарного курса) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО), а также учитывается профессиональный стандарт (далее – ПС)

38.02.03

код специальности

Операционная деятельность в логистике

название специальности

код укрупненной группы специальности

Экономика и управление

название укрупненной группы специальности

Организация-разработчик: ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Разработчик(и):

преподаватель

Щептева Е.Е.

должность, ученая степень

подпись

фамилия, имя, отчество

должность, ученая степень

подпись

фамилия, имя, отчество

должность, ученая степень

подпись

фамилия, имя, отчество

РАССМОТРЕНО

Заседание ПЦК

Протокол № 1 от 29.08 2022

Председатель ЦК

Н.А. Прилепская

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебно-методической работе

С.В. Сак

01.09.2022

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Пояснительная записка рабочей программы общепрофессиональной учебной дисциплины	
2. Результаты освоения общепрофессиональной учебной дисциплины	
3. Структура и содержание учебной дисциплины	
Условия реализации программы общепрофессиональной учебной дисциплины	
5. Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной учебной дисциплины	

Пояснительная записка рабочей программы общепрофессиональной учебной дисциплины» Товароведение продовольственных товаров»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной общепрофессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.03 « Операционная деятельность в логистике» в части освоения основного вида общепрофессиональной деятельности «Товароведение продовольственных товаров» является примерной программой с учетом социально-экономического профиля получаемого профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Знать химический состав продовольственных товаров, методы консервирования товаров
ПК 2.2	Иметь понятия о факторах, влияющих на формирование и сохранение качества товаров, о нормах естественной убыли товаров. Уметь рассчитывать потери при хранении.
ПК 2.3	Знать виды сертификатов, понятия, используемые при сертификации, виды пищевых добавок, их классификацию, маркировку продовольственных товаров, штриховое кодирование товаров.
ПК 2.4	Знать ассортиментную характеристику продовольственных товаров
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Работать с клиентами, используя базовые знания делового русского и иностранного языков и учитывая межэтнические и этнические различия
ОК 8	Эффективно использовать оргтехнику и соответствующие средства защиты от опасных и вредных факторов, соблюдать правила техники безопасности
ОК 9	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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;
- 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 однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; особенности товароведения продовольственных и товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 52 часа;

практических занятий – 48 часов;

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
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.
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.
ОК 13	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров		48	
Введение	Содержание Предмет, цели и задачи товароведения История и направления развития товароведения Содержание товароведения Методы товароведения	2	ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
Тема 1.1. Химический состав продовольственных товаров.	Содержание		
	Вода, минеральные вещества.		ОК 1. –ОК 13.
	Белки, жиры, углеводы.		ЛР 13.- ЛР 15.
	Витамины, алкалоиды, гликозиды и т. д. Особенности потребительских свойств продовольственных товаров		
	Практическая работа	3	
	Особенности потребительских свойств продовольственных товаров		
	Самостоятельная работа студентов	2	
	Химический состав продовольственных товаров.		

Тема 1.2 Консервирование продовольственных товар			
		8	
	Физические, физико - химические методы консервирования продовольственных товаров		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Биохимические, химические методы консервирования продовольственных товаров . Физические, структурно-механические, теплофизические свойства продовольственных товаров		
Практические работы Физические, физико - химические методы консервирования продовольственных товаров Физические, структурно-механические, теплофизические свойства продовольственных товаров	3		
Самостоятельная работа студентов Цели, задачи и значение классификации товаров. Методы консервирования продовольственных товаров.	2		
Тема 1.3 Хранение продовольственных товаров. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров	Содержание	6	
	Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Нормы естественной убыли товаров. Расчет потери при хранении.		
	Практические работы	2	
	. Факторы, влияющие на формирование качества. Факторы, обеспечивающие сохранению качества. Нормы естественной убыли товаров. Расчет потери при хранении.		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Самостоятельная работа студентов Факторы, влияющие на формирование качества. Факторы, обеспечивающие сохранению качества. Свойства и показатели качества товаров. Потребности и требования к качеству Номенклатура потребительских свойств и показателей. Градации качества . Факторы,	2	

	обеспечивающие качество. Дефекты товаров		
Тема1.4 Стандартизация, сертификация, маркировка продовольственных товаров	Содержание	22	
	Задачи стандартизации, категории стандартов Виды сертификатов, понятия, используемые при сертификации Виды пищевых добавок, их классификация, полезные и вредные пищевые добавки Маркировка продовольственных товаров: функции маркировки, структура, виды маркировки Штриховое кодирование товаров. Виды кодов. Структура штрихового кода EAN-13		ПК 3.3 ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Практические работы Кодирование товаров Чтение штрих - кодов	4	ПК 3.3
	Самостоятельная работа студентов Цели, задачи и значение классификации товаров. Методы научного познания. Классификация как метод товароведения. Признаки классификации товаров. Системы классификации товаров Кодирование товаров. Виды классификаторов. Штриховое кодирование	10	ПК 3.3

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров	Содержание	112	
Тема 2.1 Классификация	Содержание	16	

продовольственных товаров по группам. Зерномучные товары.	Товароведная характеристика крупы Товароведная характеристика муки Товароведная характеристика макаронных изделий Товароведная характеристика ржаного хлеба Товароведная характеристика пшеничного хлеба Товароведная характеристика бараночных и сухарных изделий		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Практические работы	5	
	Ассортимент зерномучных товаров		
	Самостоятельная работа студентов		
	Показатели качества зерна; ассортимент, характеристику круп. Виды помолов муки, сорта и условия хранения. Дефекты и болезни хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения.		
Тема 2.2. Плодоовощные товары: классификация, химический состав, ассортимент, требования к качеству, режим и сроки хранения	Содержание	14	
	Товароведная характеристика картофеля. Товароведная характеристика корнеплодов Товароведная характеристика овощей Товароведная характеристика капустных овощей Товароведная характеристика плодов Товароведная характеристика ягод и грибов		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Практические работы	5	
	Товароведная характеристика плодов и овощей. Товароведная характеристика орехоплодных.		
	Самостоятельная работа студентов	4	
	Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования овощей, плодов. Продукты переработки плодов и овощей. Ассортимент грибов, переработка грибов, упаковка, хранение.		
	Содержание	14	

Тема2.3 Кондитерские товары	Товароведная характеристика крахмала, сахара. Товароведная характеристика меда. Товароведная характеристика шоколада. Товароведная характеристика конфет Товароведная характеристика карамели Мучные кондитерские изделия: классификация, химический состав, производство, ассортимент, требования к качеству, режим и сроки хранения		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Практические работы	5	
	Товароведная характеристика печенья .Товароведная характеристика тортов, пирожных.		
	Самостоятельная работа студентов	4	
	Классификацию, показатели качества, упаковку, маркировку, условия и сроки хранения. Крахмал. Продукты переработки крахмала. Сахар. Сахар-рафинад литой и прессованный. Мёд. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао – порошок. Карамель, конфеты, драже. Халва. Мучные кондитерские товары. Диетические и лечебные кондитерские товары. Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий.		
Тема 2.4 Вкусовые товары.	Содержание	12	
	Товароведная характеристика чая. Товароведная характеристика кофе Товароведная характеристика пряностей Товароведная характеристика приправ. Товароведная характеристика пива Товароведная характеристика вина Товароведная характеристика крепких алкогольных напитков Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Практические работы	4	
	Товароведная характеристика чая и чайных напитков Товароведная характеристика алкогольной продукции		
	Самостоятельная работа студентов	4	

	Классификацию, показатели качества, упаковку, маркировку, сроки хранения чая, кофе, кофейных напитков, пряностей, приправ. Алкогольные и слабоалкогольные напитки. Спирт, водка, ликероводочные изделия. Характеристику вин, пива и безалкогольных напитков.		
Тема 2.5. Молоко, молочные товары	Содержание	16	
	Товароведная характеристика молока и сливок. Товароведная характеристика сметаны. Товароведная характеристика творога, творожных изделий. Товароведная характеристика сухого молока. Товароведная характеристика сгущенного молока Товароведная характеристика твердых сыров. Товароведная характеристика мягких сыров. Товароведная характеристика плавленых сыров.		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Практические работы	4	
	Товароведная характеристика творога Товароведная характеристика сыров		
	Самостоятельная работа студентов	8	
	Ассортимент, показатели качества, упаковку, маркировку и хранение молока, молочных товаров. Молоко и сливки. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Мороженое и сыры.		
Тема 2.6. Пищевые жиры	Содержание	6	
	Товароведная характеристика масла коровьего Товароведная характеристика животных жиров Товароведная характеристика кулинарных жиров Товароведная характеристика растительного масла		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Практические работы	2	
	Товароведная характеристика масла коровьего		
	Самостоятельная работа студентов	2	
	Ассортимент, показатели качества, упаковку, маркировку, хранение жиров животных и растительных, маргарина и кулинарных жиров.		
Тема 2.7. Яйцо,	Содержание	2	

яичные товары	Товароведная характеристика яиц. Товароведная характеристика сухих яичных товаров.		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Практические работы	1	
	Товароведная характеристика яиц и яичных товаров.		
	Самостоятельная работа студентов		
Тема 2.8. Мясные товары	Содержание	16	
	Товароведная характеристика мяса. Товароведная характеристика субпродуктов. Товароведная характеристика мяса птицы. Товароведная характеристика полуфабрикатов из мяса Товароведная характеристика мясных консервов. Товароведная характеристика вареных колбас. Товароведная характеристика копченых колбас. Товароведная характеристика мясных копченых изделий из мяса.		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Практические работы	5	
	Категории упитанности мяса. Разрубы мяса Товароведная характеристика колбас.		
	Самостоятельная работа студентов	6	
	Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Мясо разных животных и птицы. Мясные субпродукты. Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные и мясорастительные консервы и мясные полуфабрикаты, и кулинарные изделия.		
Тема 2.9. Рыбные товары	Содержание	16	
	Товароведная характеристика живой рыбы. Товароведная характеристика соленой рыбы. Сушеная и вяленая рыба. Товароведная характеристика копченой рыбы. Балычные изделия. Товароведная характеристика рыбных консервов. Товароведная характеристика морепродуктов. Товароведная характеристика икры.		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.

	Практические работы	5	
	Товароведная характеристика охлажденной и мороженой рыбы. Товароведная характеристика рыбных пресервов.		
	Самостоятельная работа студентов	6	
	Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения рыбных товаров: рыба живая, охлажденная, мороженая и рыбное филе. Характеристику соленой, вяленой, сушеной и копченой рыбы. Рыбные консервы и пресервы. Икра и нерыбные морепродукты.		
Тема 2.10 Пищевые концентрат	Содержание	4	
	Пищевые концентраты классификация, химический состав, производство ассортимент, требования к качеству, режим и сроки хранения		ОК 1. –ОК 13. ЛР 13.- ЛР 15.
	Самостоятельная работа студентов	2	
	Пищевые концентраты классификация, химический состав, производство ассортимент, требования к качеству, режим и сроки хранения		

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Общих профессиональных и специальных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы;
- комплект бланков технологической документации;
- наглядные пособия (схемы, планшеты).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных заведений - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2005.
2. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для студ. учреждений сред. спец. проф. образования. - М.: Мастерство: Высшая школа, 2001.
3. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. И перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2005.
- 4 Н.Г. Прохорова, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова Продовольственные товары. Товароведение М Экономика ,2002
- Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Положникова М.А., Касторных М.С., Кузьмина В.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров – М: МЦФЭР, 2010 г.
- 6.Елисеева М.Н., Позняковский В.М., Товароведение и экспертиза вкусовых товаров – М.: Академия, 2008 г.
- 7..Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок – М.: Академия, 2009 г.
- 8.Матюхина З.П., Королькова Э.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Академия, 2011

Дополнительная учебная литература

1. Отосинова В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». - Ростов н/Д.; Феникс, 2003.
2. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. Под ред. Профессора М. А. Николаевой: Учебное пособие для ссузов - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2004

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Общих профессиональных и специальных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы;
- комплект бланков технологической документации;
- наглядные пособия (схемы, планшеты).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Основные источники:

2. Балаева С.И. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров – М.: ИТК «Дашков и К^о», 2008.
3. Барановский В.П. Продавец. – Ростов-на-Дону: “Феникс”, 2004.
4. Мельниченко Т.А. Товароведение парфюмерно-косметических товаров. – Ростов-на-Дону: “Феникс”, 2002.
5. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров – Ростов-на-Дону: “Феникс”,
6. Неверов А.Н. и другие. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. – М.: “Академия”, 2004.
7. Шепелев А.Ф. и другие. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. – М.: “МарТ”, 2003.
8. Шепелев А.Ф. и другие. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров. – Ростов-на-Дону: “Феникс”, 2002.
9. Шепелев А.Ф. и другие. Товароведение и экспертиза пушно-меховых и кожевенно-обувных товаров. – Ростов-на-Дону: “Феникс”, 2002.

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
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Планировать, осуществлять и обосновывать ассортиментную политику предприятия	Практическая работа Контрольная работа Дифференцированный зачет
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Обосновывать основные методы предотвращения товарных потерь	Практическая работа Контрольная работа Дифференцированный зачет
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Демонстрировать умения расшифровывать маркировку товаров	Практическая работа Контрольная работа Дифференцированный зачет
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Демонстрировать умения оценивать качество товаров	Практическая работа Контрольная работа Дифференцированный зачет
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Демонстрировать применение основных правил оформления сопроводительных документов и умений организации сохранности товаров	Практическая работа Контрольная работа Дифференцированный зачет

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Обосновывать необходимость использования и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке	Практическая работа Контрольная работ Дифференцированный зачет
--	--	--

Перечень личностных результатов:

Код	Наименование личностных результатов
ЛР 13.	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.
ЛР 14.	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 15.	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах.
ОК 3. 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.	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах, при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 4. 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.	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах, при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах, при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 6. Работать в	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в	Экспертное наблюдение и оценка на практических

коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ходе обучения.	работах, при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах, при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах, при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	- демонстрация способности владения иностранным языком.	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах, при выполнении работ по учебной и производственной практик.
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	- демонстрация способности логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах, при выполнении работ по учебной и производственной практик.
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.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач и выполнения мероприятий по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах, при выполнении работ по учебной и производственной практик.

<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<p>- демонстрация использования нормативных документов</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических работах, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p>
<p>ОК 13. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических работах, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p>

