

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ
ООО «ЗЕЛЬГРОС»
АССИСТЕНТ УПРАВЛЯЮЩЕГО ТЦ
ЕГОРОВА О.В.



УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА
САМОХВАЛОВ С. В.
« 28 » августа 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ
КАЧЕСТВА ТОВАРОВ»

по специальности

38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Волгоград
2024

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26
6. ВОСПИТАНИЕ И СОЦИАЛИЗАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В РАМКАХ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Проведение экспертизы и оценки качества товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.
3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профобразовании в программах повышения квалификации и переподготовки по специальности.

Уровень образования: среднее (полное) общее, профессиональное образование. Опыт работы не обязателен.

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

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

иметь практический опыт:

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров;

уметь:

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

знать:

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;

виды дефектов; причины их возникновения

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 726 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 618 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 416 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 202 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности проведение экспертизы и оценки качества товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1- 3	Раздел 1. Идентификация и оценка соответствия товаров	80	40	20	-	40	-	-	-
ПК 1- 2	Раздел 2. Оценка качества продовольственных товаров	247	154	72	10	57	10	36	-
ПК 1- 2	Раздел 3. Оценка качества непродовольственных товаров	284	168	72	10	80	10	36	-
ПК 1 - 3	Раздел 4. Товарная экспертиза	79	54	24	-	25	-	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	726	416	188	20	182	20	72	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Идентификация и оценка соответствия товаров.		80	
МДК 1. Оценка качества товаров и основы экспертизы		732	
Тема 1.1. Идентификационная деятельность и ее объекты	Содержание	20	
	1. Идентификация: понятие и общая характеристика. Показатели идентификации: органолептический, физико-химический, их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора достоверности показателей.		2
	2. Фальсификация товаров. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная и информационная, в зависимости от места фальсификации: технологическая, предреализационная. Средства для разных видов фальсификации, особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров.		3
	3. Маркировка товаров. Виды, формы и средства информации о товарах. Место и роль маркировки в идентификации товаров. Правила маркировки товаров.		3
	4. Способы, средства фальсификации и методы		3

		обнаружения. Идентифицирующие признаки товаров однородных групп, подгрупп, видов и отдельных наименований продовольственных и/или непродовольственных товаров. Способы, средства фальсификации и методы их обнаружения на примере товаров однородных подгрупп, видов и наименований.		
	Лабораторные работы		14	
	1.	Распознавание фальсифицированных товаров на примере групп непродовольственных товаров		
	2.	Распознавание фальсифицированных товаров на примере групп продовольственных товаров		
	Практические занятия		6	
	1.	Оценка качества упаковки и определение соответствия информации о товарах требованиям стандартов.		
	2.	Анализ показателей качества товаров для идентификации по степени их пригодности.		
	3.	Идентификация товаров однородных групп органолептическим методом.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение требований к качеству товаров однородных групп различных классов. Подготовить реферат по теме «Фальсификация продовольственных товаров» (на примере конкретной группы товаров).			40	
Примерная тематика домашних заданий Расшифровать маркировку товаров однородной группы и выявить несоответствия требованиям стандартов. Подготовить отчет о выявленных несоответствиях маркировки товаров. Составить схему классификации методов идентификации в рабочей тетради.				

Раздел ПМ 2. Оценка качества продовольственных товаров		211	
МДК 1. Оценка качества товаров и основы экспертизы		732	
Тема 2.1. Этапы оценки качества товаров	Содержание	6	
	1. Правила отбора проб и порядок определения номенклатуры показателей качества. Характеристика основных операций по оценке качества: отбор проб, определение номенклатуры показателей качества; сопоставление базовых и действительных показателей.		3
	2. Градации качества товаров однородных групп. Стандартные и нестандартные товары, брак, отходы. Товары пригодные, непригодные и условно пригодные к использованию.		3
	Практические занятия	22	
	1. Решение ситуационных задач по отбору проб и выборки товаров однородных групп.		
	2. Анализ номенклатуры показателей качества товаров однородных групп		
Тема 2.2. Качество продовольственных товаров однородных групп	Содержание	76	
	1. Оценка качества зерномучных товаров. Общие и специфичные показатели разных подгрупп зерномучных товаров. Различия принципов деления на товарные сорта. Несоответствия и дефекты зерномучных товаров. Использование или уничтожение дефектной продукции.		3

	2. Оценка качества плодоовощных товаров. Товарное качество: понятие, номенклатура показателей, характеризующих товарное качество плодов и овощей. Определяющие и специфичные показатели, их связь с назначением, сохраняемостью и безопасностью. Градации качества: стандартная, нестандартная и отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта: принципы и признаки деления. Помологические группы сортов. Дефекты: общие и специфичные.		3
	3. Оценка качества вкусовых товаров. Общие и специфичные показатели разных подгрупп вкусовых товаров: показатели, дефекты. Розлив, упаковка, маркировка алкогольных напитков.		3
	4. Оценка качества кондитерских товаров. Оценка качества: показатели, дефекты, виды и причины их возникновения. Упаковка, маркировка, транспортировка. Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери		3
	5. Требования к качеству молочных товаров и пищевых жиров, яиц пищевых. Оценка качества: номенклатура общих и специфичных показателей, их взаимосвязь с потребительскими свойствами, в том числе функционального назначения, сохраняемости и безопасности. Градации качества и товарные сорта. Упаковка, маркировка, транспортировка.		3
	6. Оценка качества мясных товаров. Оценка качества: общие и специфичные показатели для всех и отдельных подгрупп, видов мясных товаров, взаимосвязь с потребительскими свойствами (функционального назначения, сохраняемости, безопасности.		3
	7. Требования к качеству рыбных товаров. Требования действующих стандартов и технических регламентов к качеству свежей рыбы и продуктов ее переработки, нерыбным водным товарам. Градации качества. Несоответствия и дефекты рыбных товаров.		3
	8. Требования к качеству продуктов детского питания.		3

	Требования действующих стандартов и технических регламентов к качеству зерновых, молочных, мучных, плодоовощных, мясных, рыбных продуктов детского питания. Несоответствия и дефекты.		
	Лабораторные работы	50	
1.	Отбор проб и оценка качества образцов круп по органолептическим показателям		
2.	Отбор проб и оценка качества образцов муки по органолептическим показателям		
3.	Отбор проб и оценка качества образцов хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.		
4	Оценка товарного качества свежих плодов и овощей и определений градаций качества по стандартам		
5.	Оценка качества переработанных плодов и овощей по стандартам		
6.	Идентификация алкогольных напитков по маркировке.		
7.	Оценка качества пива по органолептическим и физико-химическим показателям.		
8.	Оценка качества чая по органолептическим и физико-химическим показателям.		
9.	Оценка качества кофе по органолептическим и физико-химическим показателям.		
10.	Отбор проб и оценка качества кондитерских изделий (карамель, конфеты, шоколад) по органолептическим и физико-химическим показателям.		
11.	Оценка качества молока по органолептическим и физико-химическим показателям.		
12.	Оценка качества кисломолочных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям.		
13.	Оценка качества яиц пищевых. Определение вида и категории яиц овоскопированием.		
14.	Оценка качества свежего мяса. Определение вида, степени свежести и категории свежего мяса.		
15.	Оценка качества колбасных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.		

	16.	Оценка качества мясных консервов по органолептическим и физико-химическим показателям.		
	17.	Оценка качества свежей, охлажденной и мороженой рыбы по органолептическим показателям.		
	18.	Оценка качества рыбных консервов по маркировке, органолептическим и физико-химическим показателям.		
	19.	Оценка качества продуктов детского питания по органолептическим признакам.		
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Охарактеризовать дефекты зерномучных товаров (в виде таблицы).</p> <p>Подготовить презентацию по теме «Дефекты плодоовощных товаров»</p> <p>Ознакомиться с показателями безопасности алкогольных и слабоалкогольных напитков.</p> <p>Сравнительная характеристика показателей качества молочных товаров (в виде таблицы).</p> <p>Определение принципов деления сыров сычужных по сортам.</p> <p>Работа над курсовым проектом.</p>			57	
<p align="center">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Описать в тетради принципы деления муки по сортам, видам, типам.</p> <p>Анализ причин возникновения дефектов товаров конкретной группы.</p> <p>Составить схему оценки качества свежего мяса товаров.</p> <p>Описать в тетради особенности оценки качества рыбных и мясных консервов</p>				
<p align="center">Примерная тематика курсовых работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Исследование ассортимента и качества зеленого байхового чая, реализуемого в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 2. Анализ ассортимента и оценка качества приправ и специй, реализуемых в розничной торговой сети. 3. Анализ ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков, реализуемых в розничной торговой сети. 4. Влияние условий хранения на качество пищевых куриных яиц, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 				

- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 5. Исследование ассортимента и качества кондитерских фруктово-ягодных изделий, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 6. Исследование ассортимента и качества пшеничной хлебопекарной муки, реализуемой в торговой организации. 7. Исследование ассортимента и качества макаронных изделий, реализуемых в торговой организации. 8. Исследование ассортимента и качества крупы, реализуемой в торговой организации. 9. Исследование ассортимента и качества хлебобулочных изделий, реализуемых в торговой организации. 10. Идентификация молока, реализуемого в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 11. Исследование ассортимента и качества свежего мяса, реализуемого в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 12. Анализ ассортимента и оценка качества мясных консервов, реализуемых в розничной торговой сети. 13. Исследование ассортимента и качества сыров, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 14. Исследование ассортимента и качества натурального кофе, реализуемого в торговой организации (на конкретном примере). 15. Анализ ассортимента и оценка качества соленой рыбы, реализуемых в предприятиях розничной торговли. 16. Анализ ассортимента и оценка качества рыбных товаров, реализуемых в розничной торговой сети. 17. Идентификация рыбных консервов, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 18. Анализ ассортимента и оценка качества свежих плодов, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 19. Анализ ассортимента и оценка качества свежих овощей, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 20. Анализ ассортимента и оценка качества овощных консервов, реализуемых в предприятиях розничной торговли. | | |
|---|--|--|

21. Оценка конкурентноспособности пива различных производителей, реализуемого в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 22. Исследование ассортимента и качества шоколада, реализуемого в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 23. Анализ ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов, реализуемых в предприятиях розничной торговли. 24. Исследование ассортимента и качества конфет, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 25. Исследование ассортимента и качества меда, реализуемого в торговой организации (на примере конкретного предприятия).			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)		10	
Учебная практика Виды работ Расшифровать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки Проверять товара по идентифицирующим признакам. Проводить ассортиментную идентификацию с применением правил маркировки. Распознавать фальсифицированные товары по органолептическим признакам. Установление соответствия тары и упаковки товаров требованиям стандартов. Отработка алгоритма работы с нормативно-техническими документами при оценке качества продовольственных товаров. Проведение отбора проб, выборок товаров в соответствии с действующими стандартами. Отработка алгоритма оценки качества товаров однородных групп. Отработка алгоритма дегустации вкусовых товаров.		36	
Раздел ПМ 3. Оценка качества непродовольственных товаров		271	
МДК 1. Оценка качества товаров и основы экспертизы		732	
Тема 3.1. Качество хозяйственных и культурно-бытовых	Содержание		
	1.	Оценка качества товаров из пластмасс. Потребительские свойства и показатели качества и	3

товаров		безопасности товаров из пластмасс. Дефекты изделий из пластмасс.		
	2.	Оценка качества товаров бытовой химии. Общие и специфичные показатели товаров бытовой химии. показатели безопасности. Маркировка и упаковка товаров бытовой химии.		3
	3.	Оценка качества силикатных товаров. Требования к качеству стеклянных и керамических товаров и изделий. Показатели безопасности. Дефекты керамических и стеклянных товаров. Упаковка, маркировка, транспортировка.		3
	4.	Оценка качества металлохозяйственных товаров. Требования к качеству металлической посуды и металлоинструментов. Показатели качества и потребительские свойства.		3
	5.	Оценка качества мебельных товаров. Требования к качеству и потребительские свойства мебели. Оценка качества мебели по стандарту. Показатели безопасности. Дефекты мебели. Упаковка, маркировка, транспортировка		3
	6.	Оценка качества электробытовых товаров. Показатели безопасности и оценка качества бельобрабатывающих машин, приборов холодильных электрических бытовых, приборов микроклимата, приборов для уборки помещений.		3
	7.	Требования к качеству музыкальных товаров. Оценка качества музыкальных товаров: требования стандартов, дефекты. Эксплуатационные документы.		3
	8.	Требования к качеству парфюмерно-косметических товаров. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров: требования стандартов. Показатели безопасности, дефекты.		3
	9.	Игрушки. Функциональные, гигиенические и эстетические требования к качеству игрушек. Показатели		3

		безопасности. Дефекты игрушек. Упаковка, маркировка, транспортировка		
	Лабораторные работы		32	
	1.	Идентификация и оценка качества изделий из пластмасс.		
	2.	Оценка качества стеклянных и керамических товаров по стандартам. Установление дефектов и несоответствий.		
	3.	Оценка качества и определение несоответствия и дефектов металлической посуды.		
	4.	Оценка качества мебельных товаров.		
	5.	Особенности оценки качества электробытовых товаров		
	6.	Оценка качества музыкальных товаров по органолептическим показателям и звучанию.		
	7.	Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям.		
	8.	Оценка качества игрушек по органолептическим показателям.		
	Практические занятия		8	
	1.	Особенности маркировки товаров бытовой химии		
	2.	Идентификация парфюмерно-косметических товаров по маркировке.		
	3.	Анализ показателей качества игрушек, регламентируемых стандартами.		
	4.	Особенности маркировки электробытовых товаров.		
Тема 3.2. Качество текстильных и одежно-обувных товаров	Содержание		36	
	1.	Требования к качеству текстильных волокон. Показатели качества текстильных волокон, оценка качества по стандарту.		3
	2.	Оценка качества тканей. Показатели качества и основные свойства тканей хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых. Оценка качества тканей из различных волокон. Дефекты тканей. Маркировка и признаки идентификации текстильных товаров.		3
	3.	Требования к качеству швейных товаров. Оценка качества швейных товаров. Дефекты. Показатели		3

		качества швейных товаров.		
	4.	Требования к качеству трикотажных изделий. Оценка качества трикотажных полотен. Дефекты. Требования действующих стандартов к трикотажным изделиям.		3
	5.	Требования к качеству обуви. Оценка качества кожаной обуви. Дефекты кожаной обуви. Показатели качества обуви и методы их определения.		3
	6.	Требования к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Дефекты меха. Показатели качества меха.		3
	Лабораторные работы		22	
	1.	Определение качества, выявление дефектов внешнего вида предложенных образцов тканей.		
	2.	Оценка качества швейных изделий.		
	3.	Оценка качества трикотажных изделий.		
	4.	Оценка качества обуви различных групп по стандартам.		
	5.	Оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.		
	Практические занятия		10	
	1.	Решение ситуационных задач по определению сорта текстильных товаров.		
	2.	Ознакомление с требованиями действующих нормативно-технических документов на различные швейные изделия.		
	3.	Решение ситуационных задач по определению сорта трикотажных изделий.		
	4.	Решение ситуаций по определению сортности обуви.		
	5.	Решение ситуаций по определению сортности пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Выполнение работ в рабочей тетради для СРС, разработанной преподавателем кафедры. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической			67	

<p>литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Характеристика дефектов изделий из пластмасс (в виде таблицы).</p> <p>Подготовить презентацию по теме «Дефекты силикатных изделий»</p> <p>Ознакомиться с показателями безопасности электробытовых товаров различных торговых марок.</p> <p>Проведение анализа функциональных и эстетических свойств игрушек, реализуемых в организациях торговли.</p> <p>Ознакомление с эксплуатационными документами музыкальных товаров.</p> <p>Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон (в виде таблицы).</p> <p>Определение принципов деления обуви по сортам.</p> <p>Работа над курсовым проектом.</p>		
<p style="text-align: center;">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Анализ причин возникновения дефектов товаров конкретной группы.</p> <p>Составление схемы оценки качества обувных, швейных, трикотажных товаров.</p> <p>Описать в тетради особенности оценки качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.</p>		
<p style="text-align: center;">Примерная тематика курсовых работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Идентификация и фальсификация средств для ухода за кожей, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 2. Идентификация и фальсификация средств для ухода за волосами, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 3. Идентификация и фальсификация декоративной косметики, реализуемой в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 4. Идентификация и фальсификация парфюмерных товаров, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 5. Товароведная характеристика, ассортимент и экспертиза качества туалетных мыл, реализуемой в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 6. Исследование современного ассортимента и оценка качества женской кожаной обуви, реализуемой в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 7. Исследование современного ассортимента и оценка качества мужской кожаной обуви, реализуемой в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 8. Исследование современного ассортимента и оценка качества детской кожаной обуви, реализуемой в торговой организации (на примере конкретного предприятия). 		

<p>9. Исследование ассортимента и потребительских свойств машин для замораживания продуктов, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>10. Исследование ассортимента и потребительских свойств машин для обработки белья, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>11. Исследование ассортимента и потребительских свойств машин для уборки помещения, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>12. Исследование ассортимента и потребительских свойств машин для обработки продуктов, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>13. Исследование ассортимента и качества посуды из керамики, реализуемой в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>14. Исследование ассортимента и потребительских свойств современной аудиотехники, реализуемой в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>15. Исследование ассортимента и потребительских свойств современной телевизионной аппаратуры, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>16. Исследование ассортимента и потребительских свойств металлической посуды, реализуемой в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>17. Сравнительная оценка качества одноразовой пластиковой посуды различных поставщиков, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>18. Исследование ассортимента и потребительских свойств детских швейных изделий, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>19. Исследование ассортимента и потребительских свойств бельевых трикотажных изделий, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>20. Исследование ассортимента и потребительских свойств мягкой мебели, реализуемой в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>21. Исследование ассортимента и качества постельного белья, реализуемого в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>22. Исследование ассортимента и потребительских свойств мобильных телефонов, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>23. Товароведная характеристика, ассортимент и экспертиза качества игрушек, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p> <p>24. Анализ потребительских свойств и экспертиза качества средств для стирки белья, реализуемых в торговой организации (на примере конкретного предприятия).</p>		
---	--	--

Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)		10	
Учебная практика		36	
Виды работ			
Отработка алгоритма работы с нормативно-техническими документами при оценке качества товаров.			
Проведение отбора проб, выборок товаров в соответствии с действующими стандартами.			
Отработка алгоритма оценки качества товаров однородных групп.			
Раздел ПМ 4. Товарная экспертиза		79	
МДК 1. Оценка качества товаров и основы экспертизы		732	
Тема 4.1.	Содержание	30	
Методологические основы экспертизы	1. Структурные элементы экспертизы. Классификация экспертизы, отличия от других видов деятельности, объекты и субъекты товарной экспертизы.		3
	2. Средства товарной экспертизы. Классификация и характеристика средств товарной экспертизы.		3
	3. Методы товарной экспертизы. Классификация и характеристика методов товарной экспертизы: измерительные, регистрационный, органолептические, экспертные.		3
	4. Товароведная экспертиза. Характеристика видов товарной экспертизы: количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная.		3
	5. Санитарно-гигиеническая экспертиза Характеристика видов санитарно-гигиенической экспертизы: гигиеническая, фитосанитарная, технологическая и медицинская.		3
	6. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Объекты, основания для проведения, нормативная база ветеринарно-санитарной экспертизы.		3

	7.	Экологическая экспертиза. Источники экологических загрязнений, порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров		3
	8.	Организация проведения товарной экспертизы. Этапы товарной экспертизы, документальное оформление результатов экспертизы.		3
	Лабораторные работы		20	
	1.	Деловая игра «Товарная экспертиза».		
	2.	Экспертиза качества мяса и мясных продуктов.		
	3.	Экспертиза качества молока и молочных продуктов.		
	4.	Экспертиза качества рыбы и рыбных товаров.		
	5.	Экспертиза и оценка качества безалкогольных напитков		
	6.	Экспертиза и оценка качества парфюмерно-косметических товаров.		
	7.	Экспертиза и оценка качества электробытовых товаров.		
	8.	Экспертиза и оценка качества тканей.		
	9.	Экспертиза и оценка качества швейных изделий.		
	10.	Экспертиза и оценка качества обуви.		
	Практические занятия		4	
	1.	Документальная экспертиза товаров однородных групп.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление схемы классификации средств товарной экспертизы. Сравнительная характеристика методов товарной экспертизы (в виде таблицы). Характеристика видов товарной экспертизы. Составление схемы проведения товарной экспертизы. Работа над курсовым проектом.			25	
Производственная практика Виды работ Анализ состояния потребительского рынка конкретной группы товаров с целью выявления			72	

<p>видов и способов фальсификации.</p> <p>Определение методики проведения исследований по органолептическим и физико-химическим показателям качества конкретной товарной группы.</p> <p>Отработка алгоритма проведения товарной экспертизы</p> <p>Участие в документальной экспертизе товаров однородной группы.</p> <p>Отработка алгоритма документального оформления результатов экспертизы.</p>		
<p>Определение классификационной принадлежности товаров с применением средств информации в организации торговли.</p> <p>Проведение ассортиментной, количественной и качественной идентификации товаров, поставляемых в конкретную организацию торговли.</p> <p>Установление признаков фальсификации товаров однородных групп, поставляемых в конкретную организацию торговли.</p> <p>Отработка алгоритма отбора проб, выборок потребительских товаров однородных групп в соответствии с нормативными документами в конкретной организации торговли.</p> <p>Установление градаций качества потребительских товаров однородных групп, реализуемых в конкретной организации торговли.</p> <p>Участие в выявлении дефектов, сортировке и отбраковке потребительских товаров однородных групп;</p> <p>Участие в оценке качества потребительских товаров однородных групп.</p> <p>Установление соответствия потребительских товаров однородных групп требованиям стандартов и технических регламентов.</p> <p>Отработка алгоритма проведения экспертизы качества потребительских товаров однородных групп.</p> <p>Участие в оформлении результатов экспертизы.</p>		
Всего	726	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

коммерческой деятельности;

мастерских: учебный магазин, учебный склад;

лабораторий: товароведения и экспертизы продовольственных товаров, товароведения и экспертизы непродовольственных товаров, логистики, технического оснащения торговых организаций.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

мультимедийное оборудование;

персональные компьютеры.

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование (проектор, экран, компьютер);

персональные компьютеры для каждого обучающегося.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

витрины, прилавки, стеллажи торговые и складские, оборудование весоизмерительное, кассовое, POS-системы, аксессуары для магазинов (вешала, размерники, манекены).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

сушильные шкафы, твердомер, оптические приборы (рефрактометр) лабораторные микроскопы, весы лабораторные, гири, разновесы, меры длины, лабораторная посуда (мерная посуда, колбы, стаканы, поглотители, холодильники, пробирки, кюветы, сита лабораторные), приборы (нитрат-тестер, овоскоп, лактометр, ареометр, спиртомер, прибор Журавлева), рабочие столы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, весоизмерительное и кассовое оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технические условия и регламенты по однородным группам продовольственных и непродовольственных товаров.
2. Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. Технология розничной торговли.[Текст]:учебное пособие/под ред. Л.А.Брагина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 128 с.
3. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / О.А.Голубенко. - М.: Альфа-М ИНФРА-М, 2007.- 336с.
4. Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Текст]: учебное пособие / М.И. Дмитриченко.- Спб.: Питер, 2008. – 458 с.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов.[Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.- М.: Академия, 2006. – 265 с.
6. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. .[Текст]: учебное пособие / Н.С. Козюлина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006. – 368 с.
7. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / под ред. Е.А. Кондрашовой. – М.: Альфа-М, 2007. -416 с.

8. Муравина И.В. Основы товароведения.[Текст]: учебник / И.В.Муравина. М.: Академия, 2008. - 224 с.
9. Неверова А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. [Текст]: учебное пособие /под общ. ред.А.Н.Неверовой. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 464 с.
10. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. [Текст]: учебное пособие /под общ. ред.А.М.Новиковой. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 480 с.
11. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий. [Текст]: учебно-практическое пособие /под общ. ред.Т.Р.Парфентьевой. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 208 с.
12. Портал дистанционного обучения Moodle по темам курса.

Дополнительные источники:

1. Бремнер Г. Аллон. Безопасность и качество рыбо- и морепродуктов. [Текст] : учебное пособие /Бремнер Г. Аллон. – СПб.: Профессия, 2009. – 137 с.
2. Бузукова Е.А.. Закупки и поставщики. [Текст]:учебное пособие / Е.А.Бузукова. – СПб.: Питер, 2009. – 308 с.
3. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / О.А.Голубенко. - М.: Альфа-М ИНФРА-М, 2007.- 336с.
4. Дмитриченко М.И., Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Текст]: учебное пособие / М.И. Дмитриченко.- СПб.: Питер, 2008. – 458 с.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов.[Текст]: учебное пособие / Г.Г.Дубцов.- М.: Академия, 2006. – 265 с.
6. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. .[Текст]: учебное пособие / Н.С. Козюлина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2006. – 368 с.
7. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров.[Текст]: учебное пособие / под ред. Е.А. Кондрашовой. – М.: Альфа-М, 2007. -416 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин и модулей: ОП Теоретические основы товароведения, ОП Метрология и стандартизация, ОП Основы коммерческой деятельности, ОП Бухгалтерский учет, ОП Статистика, ОП Документационное обеспечение профессиональной деятельности; профессиональных модулей «Выполнение работ по профессии «Кладовщик», и «Управление ассортиментом товаров».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, в компьютерном классе, учебных лабораториях, где обучающиеся осваивают профессиональные навыки.

Учебная практика может проводиться как в учебной лаборатории колледжа, так и в условиях действующих торговых организаций. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – 70%.

Теоретическую часть занятий планируется проводить в компьютерном классе, учебных кабинетах, лабораториях (в зоне инструктажа), мастерской, оснащенных мультимедийным оборудованием.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа, мастерской. Занятия по эксплуатации торгово-технологического оборудования планируется проводить мастерской с практическим показом использования оборудования. Лабораторные работы и практические занятия по ознакомлению с потребительскими свойствами товаров

планируется проводить в мастерских и лабораториях в зоне инструктажа. При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях торговли, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках ПМ Управление ассортиментом товаров является освоение МДК Основы управления ассортиментом товаров.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров.

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.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться торгово-технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	Точность определения соответствия наименования товара классификационной группировке Правильность и точность расшифровывания маркировки товаров и входящие в нее информационные знаки. Демонстрация основных методов идентификации товаров	Выполнение практической работы Выполнение практической работы Наблюдение за

		деятельностью обучающегося на учебной практике
ПК 2.2 Организовывать и проводить оценку качества товаров	Соответствие порядка проведения оценки качества товаров требованиям действующих стандартов Правильность выбора методов оценки качества товаров Правильность выявления дефектов товаров и точность определения градации качества	Практическая работа Выполнение и защита лабораторных работ Курсовая работа
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы	Точность выполнения задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы Правильность диагностирования дефектов в процессе выполнения заданий эксперта более высокой квалификации Правильность оформления результатов экспертизы в процессе выполнения заданий эксперта более высокой квалификации	Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике Выполнение лабораторных работ Выполнение практической работы

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Точность и своевременность выполнения заданий для самостоятельной работы, домашних заданий, заданий при аудиторной форме обучения. Демонстрация понимания значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований к качеству товаров в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий учебной, производственной практики. Составляет план лабораторной работы, последовательно выполняет действия на практике.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Производит самооценку в процессе мониторинга. Соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте. Указывает причины возникновения рабочих ситуаций и предлагает способы их решения. Оценивает ситуации и принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях.	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику). Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Подготавливает доклады, рефераты по новым видам товаров, оборудования, технологиям производства и т.д.).	Выполнение и защита курсовых работ, рефератов.
Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Подготавливает и представляет компьютерные презентации. Осуществляет обучение с использованием ПК. Осуществляет сбор информации с помощью Интернет.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. Текущая оценка выполнения заданий.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. Активно работает в группе. Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе. Демонстрирует действия по приемке товаров с учетом требований инструкций. Выполняет работу на практике и на лабораторных работах с любыми коллегами. Соблюдение принципов профессиональной этики.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Взаимодействовать с участниками производственного процесса при прохождении производственной практики.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных

		занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий в процессе обучения профессии	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике

6. ВОСПИТАНИЕ И СОЦИАЛИЗАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В РАМКАХ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Воспитание в рамках урочной деятельности обучающихся ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» нацелено на персонализацию процесса и всестороннее личностное развитие обучающихся.

Воспитание и социализация обучающихся по специальности СПО 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» реализуется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ (в редакции от 31 июля 2020 года), распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. №996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»; распоряжением Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2020 г. №2946-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации в 2021 – 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»

Целью воспитания и социализации обучающихся является формирование гармонично развитой высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.

Главной задачей является создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся специальности 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», с учетом получаемой квалификации, на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.

Воспитание обучающихся направлено на «развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в

интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

**Требования к личностным результатам с учетом особенностей специальности
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личност ных результ атов реализа ции програм мы воспита ния
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 4
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
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 7
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся.	ЛР 10
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и	ЛР 15

привлекательный участник трудовых отношений.	
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве ¹ .	ЛР 16
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Осознающий культурное наследие региона, готовый его сохранять, поддерживать и развивать для формирования положительного имиджа региона.	ЛР 37
Жизнестойкий и адаптивный человек, готовый активно участвовать в развитии отрасли торговли и общественного питания региона, вне зависимости от глобальной неопределенности и стремительных изменений в общественной жизни.	ЛР 38
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Многопрофильный специалист с коммуникативными способностями, творческим подходом к труду, эмоционально уравновешенный, устойчивый к стрессовым ситуациям и преданный общему делу.	ЛР 39
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Принимающий роль наставляемого, который через взаимодействие с наставником и при его помощи и поддержке решает конкретные жизненные, личные и профессиональные задачи, приобретая новый опыт и развивая новые навыки и компетенции, а так же выступающий в роли наставника, имеющего успешный опыт в достижении жизненного, личного и профессионального результата, готового и компетентного поделиться опытом и навыками, необходимыми для стимуляции и поддержки процессов самореализации и самосовершенствования наставляемого.	ЛР 40

Педагогическое сопровождение профессионального выбора обеспечивается разнообразными способами:

- освоением профессионального цикла,
- экскурсиями на предприятия,
- встречами с профессионалами и их мастер-классами, и др.

Вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием, организацию профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

Реализация преподавателем воспитательного потенциала учебного занятия предполагает следующее:

- восстановление доверительных отношений между способствующих позитивному восприятию требований и просьб, привлечению их внимания к обсуждаемой на занятии информации, активизации их познавательной деятельности;

- побуждение обучающихся соблюдать на занятиях общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на занятиях явлений, организация их работы с получаемой на занятии социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающихся своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

- использование воспитательных возможностей содержания учебной дисциплины через демонстрацию примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в группе;

- применение на занятиях интерактивных форм работы обучающихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию; дискуссий; групповой работы или работы в парах;

- включение в занятие игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия;

- организация наставничества одних обучающихся над другими по их обоюдному согласию с целью освоения интересующих обоих областей знания, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст им возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

Профессиональное развитие реализуются через совместные формы взаимодействия, но носят индивидуальный личностно-развивающий характер. Профессиональное развитие предоставляет возможности студентам:

- попробовать свои силы в выбранной или иной профессии, развивать в себе соответствующие навыки;

- совместное с преподавателем отработка практических занятий на базе предприятия, изучение интернет ресурсов, посвященных выбору профессий, прохождение профориентационного онлайн-тестирования, прохождение онлайн курсов по интересующим специальностям и направлениям образования;

- участие в работе всероссийских профориентационных проектов, участие в мастер-классах, посещение открытых уроков;

- индивидуальные консультации специалистов для обучающихся и их родителей по вопросам склонностей, способностей, дарований и иных индивидуальных особенностей подростков, которые могут иметь значение в процессе выбора ими профессии;

- освоение обучающимися основ профессии в рамках, включенных в образовательную программу курсов и мероприятий.

Требования к условиям реализации воспитания

- диагностика актуального состояния и индивидуально-личностного развития обучающихся;
- диагностика профессионально-личностного развития;
- оказание помощи в профессиональном выборе обучающихся; определении своих возможностей, исходя из способностей, склонностей, интересов, состояния здоровья (включая обучающихся с ОВЗ, инвалидностью); этнокультурных особенностей и социальной ситуации;
- своевременное выявление и оказание психолого-педагогической помощи в преодолении трудностей в учебной деятельности, межличностных отношениях (со сверстниками, педагогами, родителями и т.д.), адаптации на рабочем месте при прохождении производственной практики;
- профилактика вредных привычек и правонарушений;
- оказание обучающимся консультационной и психологической помощи в ситуациях семейных трудностей и неблагополучия;
- оказание психолого-педагогической помощи, консультирование и поддержка родителей (законных представителей) по вопросам воспитания.