

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

для специальности СПО (ППССЗ)

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

базовая подготовка

Форма обучения: очная

Владикавказ
2022

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
экономических дисциплин,
дисциплин сервиса и туризма


Протокол № 10
от «05» 07 2022 г.

Председатель ПЦК


Э.А. Кубалова


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

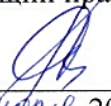

И.М. Дзуцева
«05» 07 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Методист


З.А. Дзантиева
«05» 07 2022 г.

Заведующий практикой


С.А. Маргиева
«5» июня 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014г. № 835.

Разработчики: преподаватели специальных дисциплин Семенов Павел Николаевич,
Тогузова Элла Борисовна.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	3
2. Результаты освоения профессионального модуля	5
3. Структура и содержание профессионального модуля	6
4. Условия реализации программы профессионального модуля	23
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	25

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа (далее – программа) профессионального модуля ПМ.02. «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров базовой подготовки, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 38.00.00 «Экономика и управление» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

проведение экспертизы и оценки качества товаров

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
2. ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.
3. ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы, профессиональной подготовки работников в области экспертизы и оценки качества потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования.
4. ПК 2.4. Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.

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:

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

уметь:

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептическим и инструментально);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;

- диагностировать дефекты по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;

знать:

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 408 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 300 часов, включая:
 - обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 200 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося 100 часов;
- производственной практики (по профилю специальности) - 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 и личностными результатами (ЛР):

- **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, профессиональной подготовки работников в области экспертизы и оценки качества потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования;
- **ПК 2.4.** Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.
- **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 нести за них ответственность;
- **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.
- **ЛР 1.** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
- **ЛР 2.** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на

условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

- **ЛР 3.** Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
- **ЛР 4.** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
- **ЛР 5.** Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
- **ЛР 6.** Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
- **ЛР 7.** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- **ЛР 8.** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
- **ЛР 9.** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
- **ЛР 10.** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
- **ЛР 11.** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
- **ЛР 12.** Принимающий семейные ценности, 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 13.** Стрессоустойчивость, коммуникабельность.
- **ЛР 14.** Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
- **ЛР 15.** Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованиям.
- **ЛР 16.** Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

3. Структура и содержание профессионального модуля (ПМ.02.)

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	в т.ч. практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего часов	в т.ч. курсовая работа		
ПК 2.1-2.4	<i>Раздел 1.</i> Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	150	100	40	20	50			
ПК 2.1-2.4	<i>Раздел 2.</i> Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	150	100	40		50			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (концентрированная)	108							108
	Всего	408	200	80	20	100		108	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.02.)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы		300	
Раздел 1 ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров		150	
Тема 1.1. Цели, задачи и методы экспертизы	Содержание 1. Цели и задачи проведения экспертизы продовольственных товаров. Необходимость экспертных методов оценки качества при недостаточной аналитической и статистической информации и при невозможности установления иными способами влияния отдельных показателей качества на его целостную оценку. 2. Особенности продовольственных товаров и эталонов их жизненного цикла, обуславливающие преимущественное применение экспертного метода оценки качества. Назначение и основные характеристики товарной, экологической, технико-экономической и других видов экспертизы. 3. Требования к экспертам. Состав и функции экспертной комиссии. Индивидуальный и коллективный (групповой) методы экспертизы.	2	1
Тема 1.2. Организационные аспекты проведения экспертной оценки	Содержание 1. Организационные аспекты проведения экспертной оценки. 2. Нормативные документы, устанавливающие показатели качества, определяющие методы испытаний и регламентирующие правила отбора образцов: МС ИСО, МЭК, ЕН, ГОСТ, ГОСТ Р, СанПиН и др.	2	1,2

	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экспертная оценка качества продовольственных товаров органолептическим методом. Обработка и анализ экспертных оценок 2. Отбор образцов для экспертизы. Общие правила отбора образцов. Понятие об однородной партии и среднем образце. Особенности отбора образцов различных групп продовольственных товаров. Номенклатура показателей безопасности продовольственных товаров. Общие требования к методам контроля и испытаниям. Эвристические способы, применяемые для проведения экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Методы определения значений показателей качества. Органолептические методы анализа. 3. Измерительные методы контроля качества продовольственных товаров. Физические методы исследования. Качественный и количественный микроанализ, хроматография, микробиологические и другие методы анализа. 	4	2
<p>Тема 1.3. Обработка и анализ экспертных оценок</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обработка результатов контроля и испытаний методами математической статистики. Определение балльных значений экспертных оценок. 2. Получение обобщенного суждения экспертной группы и проверка согласованности значений экспертных оценок, формирующих это суждение. 3. Применение метода «главных точек» и построение обобщенного графика экспертных оценок. Оформление результатов экспертизы качества продовольственных товаров. 	2	1,2
<p>Тема 1.4. Экспертиза зерна и продуктов его переработки</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика показателей качества. Базисные и ограничительные кондиции. 2. Отбор образцов зерна и продуктов его переработки в соответствии с нормативными документами. Классификация хлебобулочных и макаронных изделий. 3. Показатели качества, рекомендуемые для проведения экспертизы и идентификации продукции. Отбор образцов и подготовка их к проведению экспертизы. Нормативная документация, регламентирующая показатели качества и безопасности, методы их определения. Коды ОКП и ТН ВЭД для зерна и продуктов его переработки. 	4	1,2
	<p>Практические занятия</p> <p>Экспертиза качества муки пшеничной хлебопекарной по органолептическим показателям, количеству и качеству сырой клейковины. Ознакомление с требованиями нормативной документации на продукты переработки зерна.</p>	6	2

Тема 1.5. Экспертиза плодов, овощей и продуктов их переработки	Содержание 1. Показатели качества, подлежащие контролю при проведении экспертизы. Перечень свежей плодовоовощной продукции кратковременного хранения. 2. Правила отбора образцов для проведения экспертизы в соответствии с «Унифицированными правилами отбора проб сельскохозяйственной продукции, продуктов питания и объектов окружающей среды для определения макроколичеств в продуктах питания, кормах и внешней среде».	4	1,2
	Практические занятия Проведение экспертизы качества корнеплодов и семечковых плодов. Деление партии на фракции: стандартная, нестандартная, отходы.	4	2
Тема 1.6. Экспертиза качества кондитерских изделий и продуктов сахарной промышленности	Содержание 1. Экспертиза кондитерских изделий. Особенности идентификации продукции. 2. Отбор образцов в соответствии с нормативной документацией. 3. Перечень показателей качества и безопасности, подлежащих подтверждению при экспертизе качества продукции. Экспертиза специфических показателей: микротоксины, пищевые добавки, консерванты. 4. Особенности проведения экспертизы продуктов сахарной промышленности. 5. Нормативная документация на методы отбора образцов и контроля качества. 6. Показатели качества и безопасности.	6	1,2
	Практические занятия Экспертиза качества сахаристых и мучных кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	4	2
Тема 1.7. Экспертиза качества безалкогольных напитков, вин, коньяков, этилового спирта и ликеро-водочной продукции	Содержание 1. Особенности экспертизы данной группы продукции. Нормативная документация, устанавливающая требования к отбору образцов. Методы идентификации продукции. Проверка состояния упаковки и маркировки. 2. Установление принадлежности продукции к группе по показателям, предусмотренным нормативными документами на данный товар: массовая концентрация сахаров, приведенного экстракта, метилового спирта, сивушных масел, альдегидов, титруемых и летучих кислот, массовая доля сухих веществ. 3. Органолептическая оценка качества. Экспертиза качества продукции по нормативным показателям.	6	1,2

	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экспертиза качества крепких алкогольных напитков. 2. Экспертиза качества газированных безалкогольных напитков и пива по органолептическим показателям: определение показателей качества пены. 3. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей отбор образцов. 	4	2
<p>Тема 1.8. Экспертиза качества пищевых концентратов и пищевых жиров</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экспертиза качества пищевых концентратов и пищевкусовых товаров (чай, кофе, пряности, соль, пищевые кислоты и др.). Особенности идентификации. 2. Нормативная документация на проведение идентификации продукции и методы отбора образцов. Физико-химические и органолептические методы экспертизы однородной и малокомпонентной продукции данных групп: контроль (определение) массовой доли кофеина, танина, экстрактивных веществ, эфирных масел. Определение обязательных и специфических показателей качества и безопасности. 	2	1,2
	<p>Практические занятия Экспертиза качества чая и кофе по органолептическим показателям.</p>	2	2
<p>Тема 1.9. Экспертиза качества мяса, мясной продукции, яиц и продуктов их переработки</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перечень показателей, рекомендуемых для проведения идентификации продукции. Нормативные документы на отбор образцов отдельных видов продукции. 2. Показатели, подлежащие подтверждению при экспертизе качества. 3. Нормативная документация на показатели качества и методы их контроля. 4. Показатели безопасности, определяемые у данного вида продукции. 5. Определение микотоксинов, нитрозоаминов, антибиотиков, гормональных препаратов, нитритов, нитратов, фосфатов и др. 	6	1,2
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экспертиза качества свежести мяса по органолептическим показателям. 2. Экспертиза качества куриных яиц. 	4	2
<p>Тема 1.10. Экспертиза качества рыбы, нерыбных объектов водного промысла и продуктов из них</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экспертиза продукции кратковременного хранения. Методы идентификации продукции. Нормативная документация для проведения экспертизы. 2. Требования к отбору образцов. Показатели качества и безопасности, характерные для данной группы продукции. Определение ихтиотоксинов, гистамина, паразитарной чистоты, токсичных элементов, консервантов и др. 	6	1,2

	Практические занятия Экспертиза качества мороженой и копченой рыбы по органолептическим и физико-химическим показателям.	4	2
Тема 1.11. Экспертиза качества молока и молочных продуктов	Содержание учебного материала 1. Экспертиза молока и молочных продуктов. Экспертиза молочных продуктов длительного хранения. Методы идентификации продукции. 2. Нормативная документация для проведения идентификации. Отбор образцов и подготовка к экспертизе молока и молочных товаров. Характеристика показателей, подлежащих подтверждению при экспертизе молока и молочных продуктов. Показатели качества и безопасности, характерные для данной группы продукции. Определение микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, низина, ингибирующих веществ, нейтрализующих веществ, фосфатазы и др.	4	1,2
	Практические занятия Экспертиза качества молока и молочных продуктов по физико-химическим и органолептическим и показателям.	4	2
Тема 1.12. Экспертиза качества масложировых продуктов растительного масла	Содержание учебного материала 1. Особенности экспертизы масложировых продуктов и растительного масла. 2. Нормативная документация, определяющая отбор образцов. Методы идентификации продукции. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при идентификации. 3. Перечень показателей качества и безопасности, подлежащих подтверждению экспертизе товаров данной группы. Показатели качества и безопасности, характерные для данной группы продукции. Определение микотоксинов, эруковой кислоты и др.	4	1,2
	Практические занятия Экспертиза качества растительного масла по физико-химическим и органолептическим и показателям.	4	2
Дифференцированный зачёт		2	3
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе		10	
Тематика курсовых работ			
Раздел 1ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров 1. Экспертиза качества сахара. 2. Экспертиза качества крахмала. 3. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий.			

<ol style="list-style-type: none"> 4. Экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. 5. Экспертиза качества шоколада. 6. Экспертиза качества конфет. 7. Экспертиза качества карамели. 8. Экспертиза качества восточных сладостей. 9. Экспертиза качества клубнеплодов. 10. Экспертиза качества корнеплодов. 11. Экспертиза качества томатных овощей. 12. Экспертиза качества тыквенных овощей. 13. Экспертиза качества семечковых плодов. 14. Экспертиза качества косточковых плодов. 15. Экспертиза качества ягод. 16. Экспертиза качества тропических плодов. 17. Экспертиза качества субтропических плодов. 18. Экспертиза качества орехоплодных. 19. Экспертиза качества безалкогольных газированных напитков. 20. Экспертиза качества пива. 21. Экспертиза качества виноградных вин. 22. Экспертиза качества игристых вин. 23. Экспертиза качества коньяков. 24. Экспертиза качества ликероводочных изделий. 25. Экспертиза качества водки. 26. Экспертиза качества крепких алкогольных напитков. 27. Экспертиза качества муки. 28. Экспертиза качества крупы. 29. Экспертиза качества зерна. 30. Экспертиза качества хлебобулочных изделий. 31. Экспертиза качества макаронных изделий. 32. Экспертиза качества мяса. 33. Экспертиза качества вареных колбас. 34. Экспертиза качества варёно-копченых колбас. 35. Экспертиза качества сырокопченых колбас. 36. Экспертиза качества солёно-копченых изделий. 		
--	--	--

<p>37. Экспертиза качества мясных полуфабрикатов нового ассортимента. 38. Экспертиза качества охлажденной и мороженой рыбы. 39. Экспертиза качества солёной рыбы. 40. Экспертиза качества сушёной и вяленой рыбы. 41. Экспертиза качества копченой рыбы. 42. Экспертиза качества балычных изделий. 43. Экспертиза качества нерыбных деликатесов. 44. Экспертиза качества кулинарных изделий из нерыбных объектов водного промысла. 45. Экспертиза качества рыбных полуфабрикатов. 46. Экспертиза качества аналогов крабовой продукции. 47. Экспертиза качества молока. 48. Экспертиза качества сливок. 49. Экспертиза качества мороженого. 50. Экспертиза качества сливочного масла. 51. Экспертиза качества майонеза. 52. Экспертиза качества кисло-молочных продуктов. 53. Экспертиза качества растительного масла. 54. Экспертиза качества кулинарных и кондитерских жиров. 55. Экспертиза качества растительных масел нового ассортимента.</p>		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров</p>	<p>50</p>	<p>3</p>
<p>1. Ознакомление с источниками информационного обеспечения обучения (основными и дополнительными) 2. Ознакомление с этапами жизненного цикла продукции и основными характеристиками видов экспертизы продовольственных товаров. 3. Подготовить сообщения: «Перспективные методы лабораторного исследования пищевых продуктов». 4. Краткие сведения: «Нормативные и технические документы для проведения и оформления результатов экспертизы качества продовольственных товаров» 5. Написать реферат «Хлеб – всему голова». 6. Написать реферат: «Плоды и овощи – музыка и поэзия питания». 7. Написать доклад: «Пряности – арсенал жизни». 8. Подготовить сообщения: «О винах и других напитках». Написать рефераты: «Идентификация напитков по упаковке, маркировке и наименованию продукции». 9. Произвести дегустацию пищевых концентратов (образец по выбору) в готовом виде и заполнить бланки</p>		

<p>технических документов (акт отбора образцов, протокол испытаний, заключение эксперта).</p> <p>10. Подготовить сообщения: «Медико-биологические требования и методы их определения».</p> <p>11. Подготовить рефераты: «Дары моря» с составлением кроссвордов и сканвордов. Подготовить сообщения: «Определение показателей безопасности нерыбных гидробионтов в городской СЭС»</p> <p>12. Подготовить сообщения: «Молоко – изумительная пища, приготовленная самой природой».</p> <p>13. Написать рефераты: «Все о сыре». Подготовить сообщения: «Фальсификация пищевых жиров и методы обнаружения».</p>			
<p>МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы</p>		300	
<p>Раздел 2 ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров</p>		150	
<p>Тема 2.1. Цели, задачи и методы экспертизы</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цели и задачи проведения экспертизы непродовольственных товаров. Необходимость экспертных методов оценки качества при недостаточной аналитической и статистической информации и при невозможности установления иными способами влияния отдельных показателей качества на его целостную оценку. 2. Особенности непродовольственных товаров и эталонов их жизненного цикла, обуславливающие преимущественное применение экспертного метода оценки качества. Назначение и основные характеристики товарной, экологической, технико-экономической и других видов экспертизы. 3. Требования к экспертам. Состав и функции экспертной комиссии. Индивидуальный и коллективный (групповой) методы экспертизы. 	2	1,2
<p>Тема 2.2. Организационные аспекты проведения экспертной оценки качества непродовольственных товаров</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организационные аспекты проведения экспертной оценки качества непрод. товаров. 2. Нормативные документы, устанавливающие показатели качества, определяющие методы испытаний и регламентирующие правила отбора образцов: МС ИСО, МЭК, ЕН, ГОСТ, ГОСТ Р, СанПиН и др. 3. Отбор образцов для экспертизы. Общие правила отбора образцов. Понятие об 	2	1,2

	<p>однородной партии и среднем образце. Особенности отбора образцов различных групп непродовольственных товаров. Номенклатура показателей безопасности непродовольственных товаров. Общие требования к методам контроля и испытаниям. Эвристические способы, применяемые для проведения экспертизы и оценки качества продовольственных товаров.</p> <p>4. Методы определения значений показателей качества. Органолептические методы анализа. Измерительные методы контроля качества продовольственных товаров. Физические методы исследования.</p> <p>5. Качественный и количественный микроанализ, хроматография, микробиологические и другие методы анализа.</p>		
	<p>Практические занятия Экспертная оценка эстетических свойств непродовольственных товаров, определение качества органолептическим методом. Обработка и анализ экспертных оценок.</p>	4	2
<p>Тема 2.3. Обработка и анализ экспертных оценок</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обработка результатов контроля и испытаний методами математической статистики. Определение балльных значений экспертных оценок. 2. Получение обобщенного суждения экспертной группы и проверка согласованности значений экспертных оценок, формирующих это суждение. 3. Применение метода «главных точек» и построение обобщенного графика экспертных оценок. Оформление результатов экспертизы качества непродовольственных товаров. 	2	1,2
<p>Тема 2.4. Экспертиза качества текстильных, трикотажных и швейных товаров</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы идентификации текстильных товаров. Нормативная документация для проведения экспертизы. Требования к отбору образцов. 2. Показатели качества, рекомендуемые для проведения экспертизы текстильных товаров. Определение волокнистого состава ткани, видов текстильных нитей и пряжи: изучение геометрических и физико-механических свойств нитей. Изучение строения тканей, трикотажных полотен, потребительских свойств текстильных, трикотажных и швейных товаров. 	6	1,2
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определить природу текстильных волокон по органолептическим признакам и способом сжигания. 2. Изучить стирание тканей. Определить лицевую и изнаночную стороны. 3. Изучить ассортимент и идентификацию текстильных материалов (назначение, сырьевой 	6	2

	<p>состав, способ получения, отделка).</p> <p>4. Выполнить тестовое задание на тему: «Факторы формирования потребительских свойств трикотажных товаров»</p> <p>5. Изучить ассортимент и идентификацию одежды.</p>		
<p>Тема 2.5. Экспертиза качества обувных и меховых товаров</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Методы идентификации кожаной, резиновой и валяной обуви. Нормативная документация для проведения экспертизы обуви. Требования к отбору образцов.</p> <p>2. Показатели качества, рекомендуемые для проведения экспертизы кожаной, резиновой и валяной обуви.</p> <p>3. Экспертиза качества обувных товаров по внешнему виду, по физико-механическим показателям. Отбор образцов для лабораторных испытаний.</p> <p>4. Определение показателей потребительских свойств кожаной, резиновой и валяной обуви. Комплексная экспертная оценка качества обуви.</p> <p>5. Методы идентификации пушномеховых товаров. Нормативная документация для проведения экспертизы. Требования к отбору образцов и методам испытаний.</p> <p>6. Показатели качества, рекомендуемые для проведения экспертизы пушномеховых изделий по внешнему виду.</p> <p>7. Экспертная оценка качества пушномеховых изделий.</p>	8	1,2
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Изучить ассортимент и идентификацию кожаной обуви.</p> <p>2. Изучить правила экспертизы кожаной обуви</p> <p>3. Изучить ассортимент и оценку качества резиновой обуви.</p> <p>4. Изучить ассортимент готовых меховых изделий и определить их качество.</p>	6	2
<p>Тема 2.6. Экспертиза качества мебельных и строительных материалов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Нормативная документация для проведения экспертизы мебели, показатели качества, требования к отбору образцов. Экспертиза безопасности мебельных материалов, готовых изделий.</p> <p>2. Нормативная документация для проведения экспертизы строительных товаров, требования к отбору образцов, показатели качества, применяемые при экспертизе строительных товаров.</p> <p>3. Определение качества минеральных вяжущих веществ (гипса, цемента, извести).</p> <p>4. Определение объемной массы сыпучих материалов, тонкости помола гипса, нормативной густоты цементного теста и сроков его схватывания.</p>	6	1,2

	<p>5. Определение механических свойств кирпича, водопоглощения, морозостойкости и качества по внешним признакам.</p> <p>6. Определение водопроницаемости асбоцементных листов и черепицы.</p> <p>7. Определение качества облицовочных глазурованных плиток по внешним признакам и термической стойкости.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Проверить соответствие качества мебели требованиям стандартов.</p> <p>2. Провести комплексную оценку качества мебели.</p> <p>3. Изучить ассортимент, ознакомится с классификацией и свойствами стройматериалов</p> <p>4. Определить прочность красочного состава обоев к испытанию.</p>	4	2
<p>Тема 2.7. Экспертиза качества пластмасс и товаров бытовой химии</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Методы идентификации изделий из пластмасс и товаров бытовой химии.</p> <p>2. Нормативная документация для проведения экспертизы. Показатели качества, рекомендуемые для проведения экспертизы, требования к отбору образцов.</p> <p>3. Распознавание природы полимеров и пластмасс по внешним признакам, по отношению к нагреванию, характеру горения, растворимости, стойкости к действия химических реагентов и бытовых химических сред.</p> <p>4. Определение механической прочности, водопроницаемости, показателей физико-механических свойств при экспертизе качества изделий из пластмасс.</p> <p>5. Экспертиза товаров бытовой химии. Особенности экспертизы клеящих материалов, показатели качества: вязкости, жизнеспособности, скорости отвердевания и клеящей способности.</p> <p>6. Методы идентификации лакокрасочных товаров. Номенклатура показателей, применяемых при экспертизе качества: времени высыхания лакокрасочных покрытий, укрывистости лакокрасочных пленок, цвета лаков, олив, растворителей, разбавителей. Определение твердости лакокрасочных пленок и их прочности при изгибе (эластичности).</p> <p>7. Методы идентификации моющих средств. Показатели качества, рекомендуемые для проведения экспертизы. Определение моющей, пенообразующей способности, цвета, запаха, консистенции, растворимости в воде. Определение качества мыла и СМС органолептическим методом.</p>	8	1,2

	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить требования нормативно-технической документации к внешнему виду товаров из пластмасс. 2. Распознать вид пластмасс по внешним признакам; 3. Определить термостойкость, стойкость посуды к мыльно-щелочным растворам. 4. Определить моющие способности синтетических средств. 	6	2
<p>Тема 2.8. Экспертиза качества керамических, стеклянных и металлохозяйственных товаров</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы идентификации керамических товаров. Показатели качества, рекомендуемые для проведения экспертизы Требования к отбору образцов. 2. Определение плотности, пористости, твердости, ударной прочности, механической прочности приставных деталей, закрепление красок и пленок на изделиях, химической устойчивости надглазурных рисунков, белизны и просвечиваемости керамических изделий. 3. Методы идентификации стеклянных товаров. Показатели качества, рекомендуемые для проведения экспертизы Требования к отбору образцов. 4. Определение химического состава стекла. Определение плотности, твердости и внутренних напряжений в стеклянных изделиях. Определение химической стойкости стекла к воздействию растворов кислот, щелочей, солей и моющих средств, термической устойчивости, ударной прочности посуды и прочности стекла при сжатии, растяжении и изгибе. 5. Методы идентификации металлохозяйственных товаров. Показатели качества, рекомендуемые для проведения экспертизы Требования к отбору образцов. Микроскопический анализ металлов, способы изучения микроструктуры. Определение твердости, шероховатости поверхности металлов, качество защитных покрытий, термической, химической устойчивости и механической прочности эмали, качество многослойного защитно-декоративного покрытия. 	8	1,2
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить требования к керамической посуде, виды дефектов, причины возникновения. 2. Изучить ассортимент бытовых стеклоизделий, распознавать дефекты и выявить влияние на качество. 3. Изучить по образцам металлохозяйственных товаров вид металла, ассортимент идентификационные признаки. 	6	2

Тема 2.9. Экспертиза качества электробытовых товаров	Содержание Методы идентификации бытовых приборов для хранения и замораживания пищевых продуктов, бытовых стиральных машин, электроутюгов, пылесосов, проводов, шнуров. Классификация, требования к качеству.	4	1,2
	Практические занятия 1. Ознакомится с классификацией бытовых холодильников, стиральных машин. 2. Изучить эксплуатационные и технические характеристики, требования к их качеству.	2	2
Тема 2.10. Экспертиза качества школьно-письменных товаров	Содержание 1. Методы идентификации школьно-письменных товаров. Правила приемки. 2. Отбор проб для определения качества бумаги, картона, волокнистых компонентов. Маркировка проб.	2	1,2
	Практические занятия Изучить порядок отбора проб бумаги, картона для испытаний и правильного определения направления листа. Определить волокнистые компоненты методом окрашивания в разные цвета.	2	2
Тема 2.11. Экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров	Содержание 1. Методы идентификации парфюмерно-косметических товаров. Показатели качества, рекомендуемые для проведения экспертизы Требования к отбору образцов. 2. Определение стойкости запаха, прозрачности парфюмерной жидкости; потребительских свойств косметических товаров; очищающих гигиенических, декоративности, лечебно-профилактических и органомиических, эстетических свойств и безопасности.	4	1,2
	Практические занятия 1. Изучить ассортимент и классификацию парфюмерных товаров, провести оценку качества на стойкость запаха и прозрачность жидкости. 2. Изучить ассортимент и требования к качеству средств по уходу за кожей лица, определить их качество.	4	2
Дифференцированный зачёт		2	3
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе		10	
Раздел 2 ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества непродовольственных товаров 1. Экспертиза качества пряжи и нитей 2. Экспертиза качества платьевых хлопчатобумажных тканей			

<ol style="list-style-type: none"> 3. Экспертиза качества бельевых хлопчатобумажных тканей 4. Экспертиза качества костюмно-плащевых хлопчатобумажных тканей 5. Экспертиза качества мебельно-декоративных хлопчатобумажных тканей 6. Экспертиза качества льняных бельевых тканей 7. Экспертиза качества льняных платьево-костюмных тканей 8. Экспертиза качества льняных мебельно-декоративных тканей 9. Экспертиза качества платьевых камвольных тканей 10. Экспертиза качества пальтовых камвольных тканей 11. Экспертиза качества костюмных камвольных тканей 12. Экспертиза качества платьевых тонкосуконных тканей 13. Экспертиза качества костюмных тонкосуконных тканей 14. Экспертиза качества пальтовых тонкосуконных тканей 15. Экспертиза качества грубосуконных тканей 16. Экспертиза качества платьево-костюмных шелковых тканей 17. Экспертиза качества сорочечных шелковых тканей 18. Экспертиза качества плащевых шелковых тканей 19. Экспертиза качества подкладочных тканей 20. Экспертиза качества мебельно-декоративных шелковых тканей 21. Экспертиза качества товаров текстильной галантереи 22. Экспертиза качества нетканых текстильных материалов 23. Экспертиза качества искусственного меха 24. Экспертиза качества ковров и ковровых изделий 25. Экспертиза качества бельевых трикотажных изделий 26. Экспертиза качества верхних трикотажных изделий 27. Экспертиза качества чулочно-носочных изделий 28. Экспертиза качества трикотажных платков и головных уборов 29. Экспертиза качества трикотажных перчаток 30. Экспертиза качества трикотажных варежек 31. Экспертиза качества швейного белья 32. Экспертиза качества верхней одежды 33. Экспертиза качества одежды для новорожденных 34. Экспертиза качества одежды для детей ясельного возраста 35. Экспертиза качества головных уборов для мальчиков и мужчин 		
---	--	--

<p>36. Экспертиза качества бытовой кожаной обуви</p> <p>37. Экспертиза качества резиновой обуви</p> <p>38. Экспертиза качества спортивной кожаной обуви</p> <p>39. Экспертиза качества детской обуви</p> <p>40. Экспертиза качества валенной обуви</p> <p>41. Экспертиза качества меховых головных уборов</p> <p>42. Экспертиза качества верхней меховой одежды</p> <p>43. Экспертиза качества меховых деталей одежды</p> <p>44. Экспертиза качества меховых женских уборов</p> <p>45. Экспертиза качества меховых изделий домашнего обихода</p> <p>46. Экспертиза качества мебели для лежания</p> <p>47. Экспертиза качества мебели для сидения</p> <p>48. Экспертиза качества мебели для хранения одежды</p> <p>49. Экспертиза качества мебели для хранения посуды</p> <p>50. Экспертиза качества мебели для хранения книг</p> <p>51. Экспертиза качества минеральных вяжущих веществ</p> <p>52. Экспертиза качества материалов для стен и перегородок</p> <p>53. Экспертиза качества кровельных материалов</p> <p>54. Экспертиза качества материалов для пола</p> <p>55. Экспертиза качества фарфоровой посуды</p> <p>56. Экспертиза качества фаянсовой посуды</p> <p>57. Экспертиза качества сортовых бытовых стеклянных изделий</p> <p>58. Экспертиза качества бытовых изделий из пластмасс</p> <p>59. Экспертиза качества металлической посуды</p> <p>60. Экспертиза качества ножевых товаров и столовых принадлежностей</p> <p>61. Экспертиза качества кухонных приборов и принадлежностей</p> <p>62. Экспертиза качества инструментальных товаров</p> <p>63. Экспертиза качества клеев</p> <p>64. Экспертиза качества лакокрасочных товаров</p> <p>65. Экспертиза качества средств для стирки и мытья</p>		
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</p> <p>ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров</p> <p>Тематика</p>	50	3

<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с источниками информационного обеспечения обучения (основными и дополнительными); 2. Методы товарной экспертизы 3. Порядок проведения экспертизы качества товаров 4. Средства товарной экспертизы 5. Текстильные товары 6. Кожевенно-обувные товары. Пушно-меховые товары. 7. Мебельные товары. 8. Товары из пластических масс. Товары бытовой химии. 9. Стекланные товары. Керамические товары. Металло-хозяйственные товары. 10. Бытовые электротехнические товары. 11. Парфюмерно-косметические товары. 		
Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю (концентрированная)	108	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • идентификация товаров однородных групп определенного класса; • оценка качества потребительских товаров, диагностирование дефектов; • участие в экспертизе товаров. Оценка качества тары и упаковки. • расшифровка маркировки товаров и входящих в ее состав информационных знаков; • отбор проб и выборки из товарных партий; 		
Всего	408	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технического оснащения
Оборудования учебных кабинетов:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
Технические средства обучения:
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, натуральные образцы, микротаблицы, плакаты, альбомы, каталоги, действующие нормативные документы (НД) и технические документы (ТД) и др.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации – М:26.11.2001 №146-ФЗ
2. Закон Российской Федерации «О техническом регулировании»- М:2002
3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»-М:2015
4. СТО ТПП 20-03-07 «Порядок проведения экспертизы экспертными организациями/подразделениями торгово-промышленных палат в Российской Федерации. Общие положения»-М: 2011.
5. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»-М: 2008 № 102-ФЗ
6. Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»-М:12.06.2012 №88-ФЗ
7. Действующие нормативные и технические документы.
8. Башкатова Н.П. Товароведение продовольственных товаров: Практикум-Пятигорск:ПТЭТ-КМВ,2014
9. Елисеева Л.Г.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров- М:МЦФЭР,2013
- 10.И.Ш.Дзахмишева Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров- М. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2012
- 11.И.Ш.Дзахмишева. С.И.Баллаева «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров» Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»,2012
- 12.Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация-М:Юрайт-Издат,2012
- 13.Магомедов Ш.Ш. «Товароведение и экспертиза обуви»,М-2014
- 14.Николаева М.А. Теоретические основы товароведения- М:Норма,2012

15. Николаева М.А. Товарная экспертиза.- М: Деловая литература,2012
16. Позняковский В.М. Экспертиза напитков- Новосибирск: Изд-во Новосибирского университета,2013
17. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза и кондитерских товаров.- М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»,2012
18. Чечеткина Н.М. Товарная экспертиза- Ростов н/Д; «Феникс», 2012
19. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров» М., ИКЦ-МарТ,2013
20. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. «Товароведение и экспертиза текстильных товаров» Ростов-на-Дону,2013
21. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. «Товароведение и экспертиза швейно-трикотажных товаров» М., ИКЦ-МарТ,2013
22. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров.- Ростов н/Д; «Феникс», 2012

Дополнительные источники:

СМИ – средства массовой информации по экспертизе качества товаров ТСО:

- ЭВМ для работы с нормативной документацией в СПС (справочных правовых системах)

Гарант; Законодательство России; Энциклопедия Российского права.

- ЭВМ для работы с электронным терминологическим словарем и справочником сокращений.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные формы проведения занятий, практикумы, информационно-коммуникационные технологии, игровые технологии.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин «менеджмент», «информационные технологии в профессиональной деятельности», «метрология, стандартизация, сертификация» и другие.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели с высшим профессиональным образованием, соответствующим профилю модуля;

Со стороны организации: дипломированные специалисты в области товароведения и экспертизы качества товаров.

Для педагогических кадров, отвечающих за освоение обучающимися профессионального модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности	Оценка качества товаров в соответствии с требованиями, установления градаций качества.	Текущий контроль в форме: практических занятий и тестов по темам МДК. Дифференцированный зачет по МДК.02.01 Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю ПМ 02
ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров	Оценка качества товаров.	
ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы, профессиональной подготовки работников в области экспертизы и оценки качества потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования	- выбирать номенклатуру показателей для оценки качества товаров - отбирать пробы и выборки из товарных партий; - проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально)	
ПК 2.4. Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции	Оформление акт экспертизы	

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 профессиональные 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.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать	Выбор и применение методов и	

<p>собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>способов решения профессиональных задач в области оценки качества товаров.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Решение стандартных и нестандартных ситуаций в области организации и проведения экспертизы и оценки качества товаров.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников информации, включая электронные.</p>
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>Выбор и применение видов, форм и методов информации о товарах с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Соблюдение этических норм и правил с коллегами, руководством, потребителями.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Соблюдение ответственности за результаты выполнения профессиональных заданий.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Систематическое изучение и освоение инновационных технологий в профессиональной деятельности.</p>