

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 01.07.2021 09:57:10

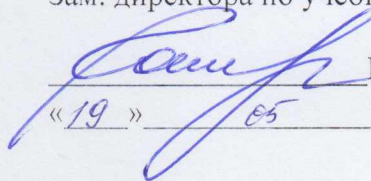
Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)


Вахмянина С.А.
«19» 05 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины


Кабатов С.В.
2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

профессионального учебного цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

базовая подготовка

форма обучения очная

Троицк
2021

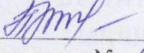
Рабочая программа разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «28» июля 2014г № 835.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» и «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» при кафедре Педагогики и социально –экономических дисциплин.

Председатель:

 И.Ю. Посесерова
Протокол № 6 от 26.04. 2021 г.

Составитель:

Минашина И.Н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Минашина И.Н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Абдулкадырова Р.С., старший методист ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:


Минашина И.Н., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия:

А.Г. Стротечук., товаровед ООО ТС «Монетка» ООО «Элемент-Трейд»

Директор научной библиотеки:



 И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 7 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 8 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 34 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕКССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)..... | 38 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий торговли.

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:

- анализа ассортиментной политики торговой организации;
- выявления потребности в товаре (спроса);
- участия в работе с поставщиками и потребителями;
- приемки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- участия в проведении инвентаризации товаров.

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- применять средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирование сбыта;
- рассчитывать показатели ассортимента;
- оформлять договоры с контрагентами;
- контролировать их выполнение, в т.ч. поступление товаров в согласованном ассортименте по срокам, качеству, количеству;

- предъявлять претензии за невыполнение контрагентами договорных обязательств;
- готовить ответы на претензии покупателей;
- производить закупку и реализацию товаров;
- учитывать факторы, влияющие на ассортимент и качества при организации товародвижения;
- соблюдать условия и сроки хранения товаров;
- рассчитывать товарные потери;
- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;
- соблюдать требования техники безопасности и охране труда.

знать:

- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками и потребителями;
- технологические процессы товародвижения;
- формы документального сопровождения товародвижения;
- правила приемки товаров;
- способы размещения товаров на складах и в магазинах;
- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;
- основные мероприятия по предупреждению повреждений и порчи товаров;
- классификацию торгово-технологического оборудования, его назначение и устройство;
- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- причины возникновения и профилактики производственного травматизма;
- фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 761 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 617 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 413 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося– 162 часа;

консультации -42 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа.

форма аттестации:

МДК. 01.01 – дифференцированный зачет

УП. 01.01 – зачет

ПП.01.01 – дифференцированный зачет

ПМ. 01 – экзамен квалификационный

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФФЕСИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|--|
| ПК 1.1. | Выявлять потребности в товарах |
| ПК 1.2. | Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции |
| ПК 1.3. | Управлять товарными запасами и потоками. |
| ПК 1.4. | Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров. |
| 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
 ПМ. 01. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ
 3.1. Тематический план профессионального модуля**

| Коды ПК, ОК | Наименования разделов профессионального модуля | Общий объем учебной нагрузки, акад. ч. | Объем профессионального модуля в академических часах | | | | | | | самостоятельная работа |
|--------------------------|---|--|---|---------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------|------------------|---------------------------|------------------------|
| | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | Производственная практика | |
| | | | Всего | в том числе | | | | | | |
| | | | | в форме практической подготовки | лабораторные и практические занятия | курсовая работа (проект) | консультации | Учебная практика | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 1.1-1.4 | Раздел 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров | 291 | 168 | 87 | | | 12 | 72 | 24 | 54 |
| ПК 1.1-1.4 | Раздел 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров | 244 | 185 | 72 | | | 12 | | | 68 |
| ПК 1.3-1.4 | Раздел 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли | 82 | 60 | 39 | | | 18 | | 24 | 28 |
| ПК 1.1-1.4 | УП.01.01 Учебная практика | 72 | | | | | | | | |
| ПК 1.1-1.4 ПК 1.1-1.4 | ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности) | 72 | | | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | |
| | ИТОГО: | 761 | 413 | 198 | | | 42 | 72 | 72 | 162 |

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 01. Управление ассортиментом товаров

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i> | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров | | 291 | |
| МДК. 01.01 Управление ассортиментом товаров | | 168 | |
| Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров | Содержание | 2 | |
| | 1 Классификация химических веществ продовольственных товаров и их характеристика. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе (органические и неорганические), усвояемости (усвояемые, трудноусвояемые, неусвояемые), происхождению (натуральные, искусственные и синтетические). Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных, красящих веществ. | 2 | 1 |
| | Лабораторные занятия | - | |
| | Практические занятия | - | |
| Тема 1.2 Ассортимент зерномучных товаров | Содержание | 22 | |
| | 2 Зерно: понятие, строение, назначение. Химический состав и пищевая ценность зерна. Классификация и ассортимент зерновых культур. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование зерна. | 2 | 1 |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|---|
| Тема 1.3 Ассортимент плодоовощных товаров | 3 | Крупа: понятие, назначение. Классификация круп по видам сырья, технологии обработки, степени измельчения. Химический состав и пищевая ценность крупы. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование круп. | 2 | |
| | 4 | Мука: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность муки. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка муки. | 2 | |
| | 5 | Макаронные изделия: понятие, пищевая ценность, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование макаронных изделий. | 2 | |
| | 6 | Хлебобулочные изделия: понятие и назначение. Пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. | 2 | |
| | 7 | Сухарные и бараночные изделия: понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент сухарных и бараночных изделий. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование хлеба, хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий. | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 10 | |
| | 8 | Изучение ассортимента зерна и крупы. (ПЗ №1) | 2 | 2 |
| | 9 | Изучение ассортимента и распознавание муки по ассортиментной принадлежности муки. (ПЗ №2) | 2 | |
| | 10 | Изучение ассортимента макаронных изделий (ПЗ № 3) | 2 | |
| | 11 | Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных товаров, сухарных и бараночных изделий. (ПЗ №4) | 2 | |
| | 12 | Изучение ассортимента сухарных и бараночных изделий. (ПЗ №5) | 2 | |
| | Содержание | | 14 | |
| | 13 | Пищевая ценность свежих плодов и овощей: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость. Химический состав свежих плодов и овощей. | 2 | 1 |
| 14 | Свежие плоды: понятие, назначение. Классификация и ассортимент свежих плодов. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование свежих плодов. | 2 | | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|---|
| | 15 | Свежие овощи: понятие, назначение. Классификация и ассортимент свежих овощей Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование свежих овощей. | 2 | 2 |
| | 16 | Переработанные плоды: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент переработанных плодов и овощей. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование переработанных плодов и овощей. | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 6 | |
| | 17 | Изучение ассортимента свежих плодов. (ПЗ№ 6) | 2 | |
| | 18 | Изучение ассортимента свежих овощей.(ПЗ№ 7) | 2 | |
| 19 | Изучение ассортимента переработанных плодов и овощей. (ПЗ №8) | 2 | | |
| Тема 1.4 Ассортимент вкусовых товаров | Содержание | | 28 | 1 |
| | 20 | Чай и чайные напитки: понятие, назначение, пищевая ценность, химический состав. Классификация и ассортимент чая и чайных напитков | 2 | |
| | 21 | Крепкие алкогольные напитки: понятие, назначение, состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | |
| | 22 | Виноградные и плодово-ягодные вина: понятие, назначение, состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | |
| | 23 | Слабоалкогольные напитки: понятие, назначение. Пиво: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Состав и пищевая ценность. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Безалкогольные напитки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. | 2 | |
| | 24 | Пряности: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | |
| | 25 | Приправы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| | Лабораторные занятия | - | | |
| | Практические занятия | 16 | | |
| 26 | Изучение ассортимента чая (ПЗ №9) | 2 | 2 | |
| 27 | Изучение ассортимента кофе (ПЗ №10) | 2 | | |
| 28 | Изучение ассортимента крепких алкогольных напитков (ПЗ №11) | 2 | | |
| 29 | Изучение ассортимента виноградных и плодово-ягодных вин. (ПЗ №12) | 2 | | |
| 30 | Изучение ассортимента слабоалкогольных напитков. (ПЗ №13) | 2 | | |
| 31 | Изучение ассортимента безалкогольных напитков (ПЗ №14) | 2 | | |
| 32 | Изучение ассортимента пряностей (ПЗ № 15) | 2 | | |
| 33 | Изучение ассортимента приправ (ПЗ № 16) | 2 | | |
| Тема 1.5 Ассортимент кондитерских товаров | Содержание | 32 | | |
| | 34 | Сахар: понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент. Крахмал: понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент. | 2 | 2 |
| | 35 | Мёд: понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортировка сахара, крахмала, меда. | 2 | |
| | 36 | Восточные сладости: понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование восточных сладостей. | 2 | |
| | 37 | Сахаристые кондитерские товары: понятие, назначение, пищевая ценность. | 2 | |
| | 38 | Классификация и ассортимент сахаристых кондитерских товаров. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование сахаристых кондитерских товаров. | 2 | |
| | 39 | Мучные кондитерские товары: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование мучных кондитерских изделий. | 2 | |
| | | Лабораторные занятия | - | |

| | | | |
|--|---|-----------|---|
| | Практические занятия | 20 | |
| 40 | Изучение ассортимента сахара, крахмала (ПЗ №17) | 2 | |
| 41 | Изучение ассортимента меда (ПЗ №18) | 2 | |
| 42 | Изучение ассортимента восточных сладостей (ПЗ №19) | 2 | |
| 43 | Изучение ассортимента карамели и конфет (ПЗ № 20) | 2 | |
| 44 | Изучение ассортимента ириса и драже (ПЗ №21) | 2 | |
| 45 | Изучение ассортимента фруктово-ягодных кондитерских товаров (ПЗ № 22) | 2 | 2 |
| 46 | Изучение ассортимента какао-порошка, шоколада и халвы (ПЗ № 23) | 2 | |
| 47 | Изучение ассортимента печенья (ПЗ №24) | 2 | |
| 48 | Изучение ассортимента крекера, галет (ПЗ №25) | 2 | |
| 49 | Изучение ассортимента пряников и вафель(ПЗ №26) | 2 | |
| Тема 1.6 Ассортимент пищевых жиров | Содержание | 8 | |
| 50 | Пищевые жиры: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | 2 |
| 51 | Растительные масла: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование растительных масел | 2 | |
| | Лабораторные занятия | - | |
| | Практические занятия | 4 | |
| 52 | Изучение ассортимента пищевых жиров (ПЗ №27) | 2 | 2 |
| 53 | Изучение ассортимента растительных масел (ПЗ №28) | 2 | |
| Тема 1.7 Ассортимент молочных товаров | Содержание | 16 | |
| 54 | Молочные товары: понятие, назначение. Общая классификация молочных товаров: деление на группы и подгруппы. Пищевая ценность. Молоко и сливки: отличие от других подгрупп молочных товаров. Молоко: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сливки: понятие, назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка и хранение молока и сливок. | 2 | 1 |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|-----------|--|
| | 55 | Кисломолочные товары: понятие, назначение. Классификация и ассортимент кисломолочных товаров. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование кисломолочных товаров. | 2 | |
| | 56 | Масло коровье: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | |
| | 57 | Сыры: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 8 | |
| | 58 | Изучение ассортимента молока и сливок (ПЗ №29) | 2 | |
| | 59 | Изучение ассортимента кисломолочных товаров (ПЗ № 30) | 2 | |
| | 60 | Изучение ассортимента масла коровьего, сыра (ПЗ № 31) | 2 | |
| 61 | Изучение ассортимента сыра (ПЗ № 32) | 2 | 2 | |
| Тема 1.8 Ассортимент мясных товаров | Содержание | | 26 | |
| | 62 | Понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав. Классификация мяса убойных животных. Упаковка, маркировка хранение и транспортирование. | 2 | |
| | 63 | Мяса птицы: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Субпродукты: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | |
| | 64 | Колбасные изделия: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | |
| | 65 | Мясные баночные консервы: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|---|
| | 66 | Мясные копчености: понятие, назначение пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Понятие, назначение. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | 2 |
| | 67 | Понятие, назначение. Классификация и ассортимент куриных яиц. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практическое занятие | | 14 | |
| | 68 | Изучение ассортимента мяса убойных животных, мяса птицы (ПЗ № 33) | 2 | |
| | 69 | Изучение ассортимента субпродуктов (ПЗ № 34) | 2 | |
| | 70 | Изучение ассортимента колбасных изделий и мясных баночных консервов. (ПЗ № 35) | 2 | |
| | 71 | Изучение ассортимента мясных баночных консервов. (ПЗ № 36) | 2 | |
| | 72 | Изучение ассортимента мясных копченостей и мясных полуфабрикатов (ПЗ №37) | 2 | |
| | 73 | Изучение ассортимента мясных полуфабрикатов (ПЗ №38) | 2 | |
| 74 | Изучение ассортимента куриных яиц (ПЗ № 39) | 2 | | |
| Тема 1.9 Ассортимент рыбных товаров | Содержание | | 22 | 1 |
| | 75 | Понятие о рыбе, строение. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика промысловых рыб. | 2 | |
| | 76 | Классификация свежей рыбы по физиологическому и термическому состоянию. Особенности пищевой ценности. Живая рыба: назначение. Вылов, перевозка разными видами транспорта, хранение в торговле. Уход за рыбой при хранении. Снулая рыба: признаки, использование. Условия и сроки хранения и реализация живой рыбы. Охлажденная и мороженая рыба. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | |
| | 77 | Соленая рыбные товары: понятие, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Вяленая рыба: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | |

| | | | |
|-----------------------------|---|---|---|
| 78 | Сушеные рыбные товары: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Копченые рыбные товары: понятие, назначение, пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. | 2 | 2 |
| 79 | Рыбные консервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент Рыбные пресервы: понятие, назначение. Классификация и ассортимент | 2 | |
| 80 | Икра: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование рыбных консервов, пресервов и икры. | 2 | |
| 81 | Понятие, назначение, пищевая ценность и химический состав нерыбных морепродуктов Классификация и ассортимент. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование | 1 | |
| Лабораторные занятия | | - | |
| Практическое занятия | | 9 | |
| 75 | Изучение ассортимента промысловых рыб (ПЗ № 40) | 2 | |
| 76 | Изучение ассортимента свежей рыбы (ПЗ № 41) | 2 | |
| 77 | Изучение ассортимента соленой, копченой, сушеной и вяленой рыбы (ПЗ № 42) | 2 | |
| 78 | Изучение ассортимента рыбных консервов и пресервов, икры (ПЗ № 43) | 2 | |
| 79 | Изучение ассортимента нерыбных водных продуктов моря. (ПЗ № 44) | 1 | |

| | | |
|---|-----------|---|
| Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров | 54 | 3 |
| 1. Подготовить сообщения: «Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров», «Понятие о рациональном и сбалансированном питании». | 2 | |
| 2. Подготовить сообщение по вопросу: Характерные особенности зерна важнейших хлебных злаков, крупяных культур и бобовых (ржи, ячменя, риса, овса, проса, гречихи, гороха и фасоли). Представление о других зерновых и бобовых культурах. | 4 | |
| 3. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Сушеные плоды и овощи. Квашеные овощи и моченые плоды. Быстрозамороженные плоды и овощи. Товароведная характеристика картофеля-продуктов». | 4 | |
| 4. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Торты и пирожные. Кексы, рулеты, ромовые баба. Восточные сладости: состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент». | 4 | |
| 5. Подготовить сообщение: «Виды и ассортимент тортов, вырабатываемых на предприятиях Челябинской области» | 4 | |
| 6. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Табак и табачные изделия: понятие, назначение, отличия от пищевых продуктов. Общая классификация. Товароведная характеристика табака и табачных изделий. Упаковка, маркировка, хранение» | 2 | |
| 7. Подготовить доклад: «Влияние алкоголя на организм человека». | 2 | |
| 8. Провести анализ ассортимента растительных масел в розничной торговле, сделать расчет ассортимента. Сделать мини - конспект | 4 | |
| 9. Провести анализ фактического ассортимента маргарина в розничной торговле. Сделать мини - конспект | 4 | |
| 10. Изучить тему: Мороженое. Понятие, назначение, состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. | 4 | |
| 11. Подготовить сообщение: «Заболевания убойных животных, опасные для человека». | 4 | |
| 12. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Понятие, классификация и ассортимент мучных изделий» | 2 | |
| 13. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Понятие, классификация и ассортимент соусов кулинарных порошкообразных» | 2 | |
| 14. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Понятие, классификация и ассортимент пищевых красителей | 2 | |
| 15. Изучить тему, сделать мини конспект по теме «Понятие, классификация и ассортимент первых и вторых обеденных блюд» | 2 | |
| 16. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме «Понятие, классификация и ассортимент сладких блюд» | 2 | |
| 17. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Понятие, классификация и ассортимент сухих завтраков» | 2 | |

| | | | |
|--|--|--------------------|-------------------------|
| 18. Изучить тему: «Продукты детского питания (ПДП)»: понятие, назначение, отличительные признаки от других групп пищевых продуктов. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность и особенности химического состава. Условия и сроки хранения» | | 4 | |
| Учебная практика | | 72 | |
| Виды работ | | 2 | 2,3 |
| 1. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте | | | |
| 2. Ассортимент товаров | | 6 | 2,3 |
| 3. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров | | 6 | 2,3 |
| 4. Выявление потребности в товарах | | 6 | 2,3 |
| 5. Товароведная характеристика товаров | | 6 | 2,3 |
| 6. Средства и методы маркетинга для формирования спроса и стимулирования сбыта | | 6 | 2,3 |
| 7. Роль договорных отношений | | 6 | 2,3 |
| 8. Регулирование хозяйственных связей в торговле | | 6 | 2,3 |
| 9. Организация закупок товаров | | 6 | 2,3 |
| 10. Хранение товаров | | 6 | 2,3 |
| 11. Организация централизованной доставки товаров | | 6 | 2,3 |
| 12. Розничная товарооборотчиваемость | | 6 | 2,3 |
| 13. Оформление отчета-дневника | | 4 | 2,3 |
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров | | 244 | |

| | | | | |
|---|--|---|----|---|
| МДК. 01.01. Управление ассортиментом товаров | | 140 | | |
| Тема 2.1. Ассортимент текстильных товаров | Содержание | 18 | | |
| | 1 | Классификация, ассортимент и товароведная характеристика текстильных волокон. | 2 | 1 |
| | 2 | Классификация, ассортимент и товароведная характеристика пряжи и нитей. | 2 | |
| | 3 | Классификация, ассортимент и товароведная характеристика тканей. МУХТ тканей | 2 | |
| | 4 | Классификация, ассортимент и товароведная характеристика ковровых изделий. МУХТ ковровых изделий. | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 10 | |
| | 5 | Изучение ассортимента текстильных волокон по происхождению (ПЗ№1) | 2 | 2 |
| | 6 | Изучение ассортимента пряжи и нитей (ПЗ№2) | 2 | |
| | 7 | Изучение строения ткани. (ПЗ № 3) | 2 | |
| | 8 | Контроль качества тканей (ПЗ№4) | 2 | |
| 9 | Изучение ассортимента тканей (ПЗ № 5) | 2 | | |
| Тема 2.2. Ассортимент швейно – трикотажных товаров | Содержание | 8 | | |
| 10 | Основные понятия, потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. Маркировка, упаковка, хранение. | 2 | 2 | |
| 11 | Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента трикотажных изделий по назначению, виду сырья, структуре полотна, способу производства, половозрастному признаку, конструкции и характеру опорной поверхности изделия. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование трикотажных изделий. | 2 | | |
| Лабораторные занятия | | - | | |
| Практические занятия | | 4 | | |
| 12 | Изучение ассортимента швейных изделий. Определение назначения, размерных признаков одежды по шкалам типоразмеров. (ПЗ№ 6) | 2 | 2 | |

| | | | | |
|---|-----------------------------|---|-----------|---|
| | 13 | Изучение ассортимента трикотажных изделий (ПЗ № 7) | 2 | |
| Тема 2.3 Ассортимент кожевенно – обувных товаров | Содержание | | 10 | |
| | 14 | Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента натуральных кож. Характеристика ассортимента кож для низа обуви по назначению, методам крепления деталей низа обуви с заготовкой верха, виду используемого кожевенного сырья. Характеристика ассортимента кож для верха обуви по назначению, виду используемого кожевенного сырья, методу дубления, толщине, способу и характеру отделки лицевой поверхности кожи, виду отделки и полимерного покрытия. | 2 | 1 |
| | 15 | Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента искусственных и синтетических обувных материалов: резин и пластмасс для низа обуви, искусственных и синтетических кож для верха обуви и подкладки. | 2 | |
| | 16 | Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. МУХТ кожаной обуви. | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 17 | Изучение ассортимента материалов для производства обуви (ПЗ № 8) | 2 | 2 |
| Тема 2.4 Ассортимент пушно – меховых товаров | Содержание | | 6 | |
| | 19 | Классификация и основные понятия меховых товаров. Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового сырья. Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката. Характеристика ассортимента пушно-мехового полуфабриката по способу выделки, крашения, отделки волосяного покрова и кожаной ткани, зоологическим видам, сортам, группам пороков, кряжам, породам, возрастам, окраске волосяного покрова и др. признакам | 2 | 1 |
| | 18 | Изучение ассортимента кожаной обуви. Определение назначения, деталей верха и низа обуви и методы крепления обуви. (ПЗ №9) | 2 | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|---|-----------|---|
| | 20 | Основные понятия, классификация и характеристика ассортимента меховых изделий. Характеристика ассортимента меховых изделий по функциональному назначению, половозрастному признаку, видовому наименованию, способу раскроя шкурок в изделия, фасону, размеру и росту, виду материала для наружных деталей, др. признакам. | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 21 | Изучение ассортимента пушно – мехового сырья и полуфабриката. Определение шкурки пушнины и полуфабриката по сезону добычи, виду, длине ворса. (ПЗ№ 10) | 2 | |
| Тема 2.5 Ассортимент парфюмерно – косметических и галантерейных товаров | Содержание | | 10 | |
| | 22 | Факторы влияющие на качество парфюмерно – косметических товаров. Классификация и ассортимент парфюмерно – косметических товаров. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование парфюмерно – косметических товаров. | 2 | 1 |
| | 23 | Общие сведения о галантерейных товарах. Классификация и ассортимент текстильной галантереи, кожаной галантереи, металлической, галантереи из пластмасс и поделочных материалов. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование галантерейных товаров. | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 6 | |
| | 24 | Изучение ассортимента косметических товаров по назначению, по половозрастному признаку. (ПЗ№11) | 2 | |
| | 25 | Изучение ассортимента парфюмерных товаров по семейству запаха, по способу распыления, по месту происхождения. (ПЗ №12) | 2 | 2 |
| | 26 | Изучение ассортимента кожаной и металлической галантереи в магазинах города. (ПЗ №13) | 2 | |
| 2.6 Ассортимент посудохозяйственных | Содержание | | 34 | |
| | 27 | Общие сведения о стекле. Потребительские свойства стеклянных изделий. | 2 | 1 |

| | | | | |
|----------------|----|---|---|--|
| товаров | | Классификация и характеристика ассортимента стеклянных изделий по назначению, способу выработки, виду украшений, по комплектности, виду стекла и др. признакам. Отличия стеклянных изделий от хрусталя. Маркировка и хранение стеклянных товаров. | | |
| | 28 | Основные понятия, потребительские свойства, классификация и ассортимент керамики – фарфоровые, тонкокаменные, полуфарфоровые, фаянсовые, майоликовые и гончарные изделия. Классификация и ассортимент готовых керамических изделий. Маркировка и хранение керамических изделий. | 2 | |
| | 29 | Общие сведения о металлах. Классификация и ассортимент сплавов цветных металлов. Алюминий, его сплавы, классификация. Медь и ее сплавы. Латунь и бронзы. Сплавы меди с никелем: нейзильбер, мельхиор, их свойства, применение в производстве бытовых товаров. | 2 | |
| | 30 | Классификация и характеристика ассортимента металло-хозяйственных изделий. Основные понятия, классификация и ассортимент металлической посуды. Потребительские свойства металлической посуды. | 2 | |
| | 31 | Ассортимент ножевых товаров, столовых приборов и приборов, облегчающих домашний труд. Основные понятия, классификация и ассортимент инструментальных товаров Характеристика ассортимента инструментальных товаров. Основные понятия, классификация и ассортимент приборов для окон и дверей. | 2 | |
| | 32 | Основные понятия о полимерах и пластических массах. Пластические массы, их классификация и состав. Основные полимеры, применяемые для производства товаров народного потребления. | 2 | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|---|-----------|---|
| | 33 | Классификация и характеристика ассортимента изделий из пластических масс. Посудо-хозяйственные товары, особенности гигиенических требований и маркировки изделий для пищевых продуктов. Характеристика ассортимента хозяйственных товаров для непищевых продуктов. | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 20 | |
| | 34 | Изучение ассортимента стеклянных изделий по назначению., по форме, по комплектности. (ПЗ № 14) | 2 | 2 |
| | 35 | Изучение ассортимента хрустальных изделий по виду украшений, по назначению. (ПЗ №15) | 2 | |
| | 36 | Изучение ассортимента фарфоровых изделий по виду декорирования и назначению. (ПЗ №16) | 2 | |
| | 37 | Изучение отличительных характеристик керамических изделий и ассортимента полуфарфоровых, фаянсовых керамических изделий. (ПЗ №17) | 2 | |
| | 38 | Изучение ассортимента металлической посуды по виду металла, по назначению, по способу выработки, виду декорирования. (ПЗ№18) | 2 | |
| | 39 | Изучение ассортимента столовых приборов, ножевых товаров по назначению, виду материала, конструкции. (ПЗ№19) | 2 | |
| | 40 | Изучение ассортимента приборов облегчающих домашний труд. (ПЗ № 20) | 2 | |
| | 41 | Изучение ассортимента инструментальных товаров в магазинах города. (ПЗ №21) | 2 | |
| | 42 | Изучение ассортимента видов пластмасс (ПЗ№22) | 2 | |
| | 43 | Изучение ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс (ПЗ№23) | 2 | |
| 2.7 Ассортимент товаров бытовой химии | Содержание | | 12 | |
| | 44 | Классификация и характеристика ассортимента бытовых моющих средств. Мыло хозяйственное и синтетические моющие средства порошкообразные и жидкие. | 2 | 2 |

| | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|---|-----------|---|
| | 45 | Классификация и характеристика ассортимента лакокрасочных материалов. Пигментированные и непигментированные лакокрасочные материалы. Особенности маркировки лакокрасочных материалов. | 2 | |
| | 46 | Классификация и характеристика ассортимента чистящих средств и средств для мытья посуды. Клеящие вещества. Классификация клеев. Клеи и клеи-герметики. Маркировка и безопасное хранение бытовых химических товаров. | 2 | 2 |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 6 | |
| | 47 | Изучение ассортимента мыла хозяйственного и синтетически моющих средств по назначению. (ПЗ №24) | 2 | 2 |
| | 48 | Изучение ассортимента лакокрасочных составов. (ПЗ№25) | 2 | |
| | 49 | Изучение ассортимента клеящих веществ. (ПЗ№26) | 2 | |
| 2.8 Ассортимент культтоваров | Содержание | | 26 | |
| | 50 | Общие сведения о бумаге и картоне. Потребительские свойства школьно - письменных и канцелярских товаров. Классификация и ассортимент школьно - письменных и канцелярских товаров. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование школьно - письменных и канцелярских товаров. | 2 | 2 |
| | 51 | Общие сведения о игрушках. Потребительские свойства игрушек. Классификация и характеристика ассортимента по педагогическому назначению, по половозрастному признаку, по виду материала. Маркировка, упаковка, хранение, транспортирование игрушек. | 2 | |
| | 52 | Общие сведения о фотокино- товарах, светочувствительных материалах и фотохимикатах. Потребительские свойства. Классификация и характеристика ассортимента фототоваров. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование фотоаппаратов. | 2 | |
| | 53 | Общие сведения. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент электроакустических приборов. Классификация и ассортимент радиоприемников, классификация и ассортимент аппаратуры для записи и воспроизведения звука. Классификация и ассортимент телевизоров. Маркировка, упаковка, хранение, транспортирование. | 2 | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|--|----------|---|
| | 54 | Общие сведения бытовых электротехнических товаров. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент электробытовых товаров. | 2 | |
| | 55 | Классификация и ассортимент источников света и бытовых светильников. Классификация и ассортимент электробытовых машин и приборов. Маркировка, упаковка, хранение, транспортирование. | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 14 | |
| | 56 | Изучение ассортимента школьно – письменных товаров для письма, рисования, черчения. (ПЗ№27) | 2 | 2 |
| | 57 | Изучение ассортимента игрушек по педагогическому назначению и по виду материала.(ПЗ №28) | 2 | |
| | 58 | Изучение ассортимента фототоваров в магазинах города. (ПЗ 29) | 2 | |
| | 59 | Изучение ассортимента аппаратуры для записи и воспроизведения звука и телевизоров по назначению, по виду питания, по виду изображения, по диагонали, по виду звучания (ПЗ№30) | 2 | |
| | 60 | Изучение ассортимента источников света по назначению, по форме, по мощности, по цвету. (ПЗ№31) | 2 | |
| | 61 | Изучение ассортимента бытовых приборов. (ПЗ№32) | 2 | |
| | 62 | Изучение ассортимента стиральных машин по степени автоматизации. (ПЗ№33) | 2 | |
| 2.9 Ассортимент мебельных товаров | Содержание | | 6 | |
| | 63 | Потребительские свойства мебели. Классификация и характеристика ассортимента мебели по назначению, по функциональному признаку, по комплектности, по способу производства, по виду и др. признакам. Маркировка. Упаковка, хранение, транспортирование. | 2 | 1 |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 65 | Изучение ассортимента мебели для отдыха и сна. (ПЗ №34) | 2 | |
| | 66 | Изучение ассортимента мебели для приготовления пищи (ПЗ№35) | 2 | |
| 2.10 Ассортимент часов и | Содержание | | 6 | |

| | | | | |
|---|-----------------------------|--|----------|---|
| ювелирных изделий | 67 | Потребительские свойства часов. Классификация и ассортимент часов. Маркировка, упаковка, хранение транспортирование. | 2 | 2 |
| | 68 | Общие сведения о ювелирных товарах. Классификация и ассортимент благородных металлов и их сплавов. Классификация и ассортимент металлов и их сплавов. Классификация и ассортимент ювелирных камней. Классификация и ассортимент ювелирных изделий. | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 68 | Изучение ассортимента часов. (ПЗ №36) | 2 | |
| 2.11 Ассортимент строительных товаров | Содержание | | 4 | |
| | 69 | Классификация и характеристика ассортимента облицовочных и отделочных материалов. | 2 | |
| | 70 | Классификация и характеристика ассортимента материалов для стен, перегородок, пола. | 2 | |
| Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров | | | 68 | 3 |
| 1. Подготовить сообщение по теме: Парфюмерно – косметические товары фирмы России. История развития. Характеристика ассортимента. Новинки. | | | 6 | |
| 2. Изучить тему, сделать мини – конспект по теме: Декоративная косметика для ногтей. Свойства, классификация, ассортимент и назначение. | | | 4 | |
| 3. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Средства по уходу за волосами. Свойства, классификация, ассортимент и назначение. | | | 4 | |
| 4. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Зубные пасты. Классификация и ассортимент. Назначение, свойства и основные производители. | | | 6 | |
| 5. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Туалетное мыло. Классификация и ассортимент. Назначение, свойства и основные производители. | | | 6 | |
| 6. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Клинические, иммуноцитохимические, микробиологические показатели безопасности парфюмерно – косметической продукции». | | | 6 | |
| 7. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Духи твердые в виде помад и порошкообразные. | | | 6 | |
| 8. Подготовить сообщение по теме: «Сувенирные изделия народных художественных промыслов». | | | 6 | |
| 9. Подготовить сообщение по теме: «Современный рынок столовых приборов и принадлежностей». История | | | 6 | |

| | | | | |
|---|--|--|-------------------------|---|
| возникновения столовых приборов. | | | | |
| 10.Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: «Чистящие и полирующие средства». Свойства. Классификация и ассортимент. Назначение. Основные производители. | | 6 | | |
| 11. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: «Технические часы и приборы времени, используемые в промышленности. Классификация и характеристика ассортимента». | | 6 | | |
| 12.Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: Сплавы на основе золота, серебра, платины. Свойства, назначение и применение. | | 6 | | |
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Раздел 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли | | 89 | | |
| МДК. 01.01. Управление ассортиментом товаров | | 60 | | |
| Тема 3.1 Выявление потребности в товаре | Содержание | 6 | | |
| | 1 | Маркетинговые исследования рынка: методы сбора маркетинговой информации, определение видов товаров востребованных целевым рынком. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОСТИСС): виды, назначение. | 2 | 1 |
| | 2 | Информационные методы: реклама, пропаганда, консультации. Личная продажа, моральное и материальное стимулирование, публич рилейшенз; возможности, достоинства и недостатки. | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| 3 | Методы сбора маркетинговой информации (ПЗ № 1) | 2 | 2 | |

| | | | | |
|---|-----------------------------|---|-----------|---|
| Тема 3.2. Коммерческая работа по закупкам товаров | Содержание | | 8 | |
| | 4 | Хозяйственные связи. Система хозяйственных связей торговли с промышленностью. Этапы формирования хозяйственных связей. Правовые аспекты взаимоотношений субъектов коммерческой деятельности | 2 | 1 |
| | 5 | Договор поставки и его значение, содержание договора поставки. Порядок заключения и расторжения договора поставки. Прямые договорные связи торговых предприятий с производителями товаров и их эффективность. Пути расширения прямых договорных связей торговли с промышленными предприятиями | 2 | |
| | 6 | Заявки и заказы на товары. Задачи совершенствования системы хозяйственных связей между оптовыми и розничными торговыми предприятиями | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | | |
| | 7 | Составление договора поставки, подбор источников поступления.(ПЗ № 2) | 2 | 2 |
| Тема 3.3. Приемка товаров по количеству и качеству | Содержание | | 6 | |
| | 8 | Приёмка товаров в магазине по количеству и качеству, организация приёмки, документальное оформление, нормативная база. | 2 | 1 |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 9 | Приемка товаров по количеству и качеству. Решение торговых ситуаций, связанных с приемкой товаров по количеству и качеству (ПЗ № 3) | 2 | 2 |
| | 10 | Оформление претензий на некачественный товар .Решение торговых ситуаций, связанных с претензионной работой (ПЗ № 4) | 2 | |
| Тема 3.4 Технологические процессы товародвижения на складе | Содержание | | 10 | |
| | 11 | Содержание и принципы организации складских операций. Технология операций по поступлению товаров на склад. | 2 | 2 |
| | 12 | Технология хранения товаров на складе. Организация и технология отпуска товаров со склада. | 2 | 2 |

| | | | | |
|---|-----------------------------|---|----------|---|
| | 13 | Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий. | 2 | 2 |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 14 | Потери товаров при хранении. (ПЗ № 5) | 2 | 2 |
| | 15 | Организация проведения инвентаризации товаров на предприятиях торговли. (ПЗ№ 6) | 2 | |
| Тема 3.5 Анализ ассортиментной политики торговой организации | Содержание | | 6 | 1 |
| | 16 | Основные понятия, классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента: определение, расчет показателей ассортимента. | 2 | |
| | 17 | Управление ассортиментом товаров в торговом предприятии | 2 | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 17 | Расчет показателей ассортимента (ПЗ № 7) | 2 | 2 |
| Тема 3.6 Технологические процессы товародвижения в магазине | Содержание | | 8 | |
| | 18 | Содержание торгово – технологического процесса в магазине. Хранение товаров в магазине. | 2 | 2 |
| | 19 | Размещение товаров в торговом зале. | 2 | |
| | 20 | Выкладка товаров на торговом оборудовании и в таре – оборудовании. Организация продажи товаров. | 2 | |
| | Лабораторные занятия | | - | |
| | Практические занятия | | | |
| | 21 | Мероприятия по предупреждению повреждений и порчи товаров. (№ 8) | 2 | |
| Тема 3.7 Торгово-технологическое оборудование и торговый | Содержание | | 6 | |
| | 22 | Мебель торговых организаций. Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению. | 2 | 1 |

| | | | | |
|--|-------------------|--|----------|----------|
| инвентарь | 23 | Мебель для торговых организаций: назначение и классификация. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций. Мебель торговых залов магазинов, административно-бытовых и подсобных помещений, складов торговых организаций: типы, назначение, особенности устройства и применения. Новые перспективы направления совершенствования торговой мебели по конструкции, дизайну, функциональному назначению. | 2 | |
| | 24 | Торговое оборудование. Фасовочно-упаковочное оборудование: понятие назначение, классификация, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. Оборудование для маркировки упакованных товаров и печати этикеток со штриховым кодом. Выбор типов и рекомендательные нормы оснащения фасовочно-упаковочным оборудованием торговых организаций. Измельчительно-режущее оборудование: назначение, классификация. Режущие и измельчительные машины: типы, назначение, устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации. | 2 | |
| Тема 3.8 Обеспечение безопасности торговых работников | Содержание | | 8 | 1 |
| | 25 | Основные понятия в области охраны труда. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Нормативно-правовая база охраны труда, понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (главы: 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами. | 2 | |

| | | | | |
|--|----|--|---|--|
| | 26 | <p>Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов Российской Федерации, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны.</p> <p>Система стандартов по технике безопасности, назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действий.</p> <p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраны труда.</p> | 2 | |
| | 27 | Требования безопасности, предъявляемые к торговому оборудованию. Опасные зоны торгового оборудования. | 2 | |
| | 28 | Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: измерительного, механического, холодильного, фасовочно-упаковочного, для приготовления и продажи напитков, подъёмно-транспортного, контрольно-кассовых машин и др. Типовые инструкции по охране труда. | 2 | |

| | | | | |
|--|-------------------|---|----------|---|
| <p>Тема 3.9 Санитария и гигиена потребительских товаров</p> | Содержание | | 2 | |
| | 29 | <p>Санитарные требования. Эпидемиология понятие. Состояние эпидемиологического благополучия населения. Патогенные микробы. Защитные силы организма. Инфекции и интоксикации. Отравления небактериального характера. Санитарно - эпидемиологическая экспертиза.</p> <p>Гигиена: понятие, объекты изучения, цели и задачи. Санитарные требования к производственному и обслуживающему персоналу. Медицинские осмотры, их цель и значение. Заболевания, препятствующие работе в торговых организациях. Санитарные требования к предприятиям розничной торговли</p> | 2 | 1 |

| | | |
|---|-----------|----------|
| Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли | 28 | 3 |
| 1. Провести аналитическую работу: проанализировать размещение и выкладку товаров в торговом зале магазина; анализ распределения площадей торгового зала и использования торгового оборудования адекватно поведению посетителя магазина и характеру ассортиментной политики и спроса (на примере различных магазинов) и сделать мини – конспект. | 5 | |
| 2. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме: Размещения и выкладки товаров с учетом планировок магазина. | 4 | |
| 3. Изучить тему и сделать мини – конспект по теме : Нормирование запасов, определение их оптимального размера. Критерии установления оптимального размера товарных партий. Учет и контроль за состоянием товарных запасов в коммерческих организациях. | 4 | |
| 4. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Проектирование и обоснование торгового зала современного магазина. | 4 | |
| 5. Изучить тему, сделать мини-конспект по теме: Анализ привлекательности и выбор оптимального варианта размещения товарного отдела. | 6 | |
| 6. Изучить тему, сделать мини конспект по теме: Размещение товара в соответствии со спросом и адекватностью поведения посетителей в предприятиях социальных партнеров. | 6 | |
| Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ | 72 | 3 |
| 1. Ознакомление с общей характеристикой торгового предприятия (склада). | 6 | |
| 1.1 Изучение характеристики оптового торгового предприятия: вид здания, организационно-правовая форма собственности, специализация, хозяйственная самостоятельность. | 6 | |
| 1.2. Ознакомление с устройством склада: составом помещений, площадью, емкостью, технической оснащенностью, охраной склада, противопожарной безопасностью. Заключение о эффективности использования площадей и емкости склада. | 6 | |
| 1.3 Изучение технологического процесса, составление схемы, анализ состояния использования оборудования и инвентаря. Оформление заключения о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности. | | |
| 2. Ассортиментная политика торгового предприятия | | 3 |
| 2.1 Ассортимент магазина. Порядок утверждения и контроль за его соблюдением | 6 | |
| 2.2 Анализ структуры ассортимента и расчет широты, полноты, степени и новизны и устойчивости ассортимента магазина | 6 | |

| | | |
|---|---|---|
| 2.3 Виды и методы изучения покупательского спроса на торговом предприятии | 6 | |
| 2.4 Анализ, оценка и предложения по совершенствованию ассортиментной политики магазина | 6 | |
| 3. Организация торгово-технологический процесс торгового предприятия (склада) | | 3 |
| 3.1 Приемка и подготовка товаров к продаже | 6 | |
| 3.2 Размещение и выкладка товаров в торговом зале | 6 | |
| 3.3 Хранение товаров, порядок списания товарных потерь | 6 | |
| 3.4 Мероприятия по совершенствованию процесса продажи товаров | 6 | |
| 3.5 Анализ и выводы о состоянии культуры обслуживания покупателей, характера записей в Книге отзывов и предложений, действенности применяемых мер по заявлениям покупателей. Участие в разборе заявлений, жалоб, конфликтных ситуаций и выработке решений по ним. | 6 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных лабораторий: Товароведения и экспертиза продовольственных товаров, Товароведения и экспертиза непродовольственных товаров, учебный магазин и учебный склад

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории Товароведение и экспертиза продовольственных товаров:

Весы электронные ВСП-0,5/0,1-1

Микроскоп Микмед 1

Весы электронные ВСП-0,5/0,1-1

Микроскоп Микмед 1

Плитка электрическая

КП – 101 Аналог прибора Журавлева

Овоскоп

Рефрактометр

Термометр

Ареометр – лактоденсиметр

Комплект столовых принадлежностей

Ножи столовые

Сервиз столовый

Пробирки биологические стеклянные общего назначения, мерные

Воронки лабораторные с различной длиной стебля

Цилиндр с носиком - 100, 250, 500, 1000 мл (объемная шкала)

Предметные и покровные стекла

Стакан со шкалой и без шкалы

Фарфоровые ступки с пестиком для помола

Стаканы и колбы химические термостойкие

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров:

Микроскоп Биомед-2

Микроскоп Микмед-1

МФУ hp125

Лупы ЛПИ 464 3.5

Ножницы прямые

Пинцеты

Пробирки П1-16-150

Цилиндры с носиком стеклянные

Плакаты, раздаточный материал.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: персональный компьютер (ноутбук), мультимедийный проектор, аудиовизуальная и телекоммуникационная техника.

Реализация программы модуля предусматривает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лифиц И. М. Товарный менеджмент [Электронный ресурс]: Учебник Для СПО / Лифиц И. М., Жукова Ф. А., Николаева М. А. - Москва: Юрайт, 2019 - 405 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/427042>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/DEC88E91-01A0-434E-9464-7AEB2F6676B5>.
2. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров: МДК 03.01 Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: практикум / ; сост. А. В. Курбатов; Кемеровский государственный университет - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018 - 81 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574228>.

Дополнительные источники:

1. Пивоваров Ю. П. Гигиена: требования к товарам детского ассортимента ([Электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / сост. Пивоваров Ю. П., Ильенко Л. И., Милушкина О. Ю., Зиневич Л. С., Бокарева Н. А., Маркелова С. В. - Москва: Юрайт, 2020 - 67 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/457574>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/5C44D9CC-4B80-4043-9CBF-C6D4A9D2ED6A>.
2. Управление цепями поставок: учебное пособие для спо / составители: П. П. Крылатков, М. А. Прилуцкая; под редакцией И. В. Ершовой - Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2020 - 139 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/92376.html>.

Учебно-методические разработки

1. Синтюшкина А.А. ПМ 01. Управление ассортиментом товаров: методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка [Текст]:/ А.А. Синтюшкина, Н.В. Ремезова. – Троицк; ФГБОУ ВО Южно – Уральский ГАУ, 2019.- 22 с.
2. Синтюшкина А.А .МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров. Раздел 1. Основы управления ассортиментом продовольственных товаров: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка [Текст]:/ А.А. Синтюшкина, Н.В. Ремезова. – Троицк; ФГБОУ ВО Южно – Уральский ГАУ, 2019. – 200 с.
3. Синтюшкина А.А .МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров. Раздел 2. Основы управления ассортиментом непродовольственных товаров и раздел 3. Управление ассортиментом товаров на предприятиях торговли: методические указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка [Текст]:/ А.А. Синтюшкина, Н.В. Ремезова. – Троицк; ФГБОУ ВО Южно – Уральский ГАУ, 2019. – 215с.

Периодические издания:

1. АПК России: научный журнал / Южно-Уральский государственный аграрный университет - Челябинск: ЮУрГАУ, - <https://rusapk.sursau.ru/ru/about/>.
2. Пищевая промышленность: ежемесячный научно-технический журнал - Москва: Б.и., - <http://www.foodprom.ru/>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
 2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
 3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
 4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
 5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>.
- Периодические издания1. Физкультура и спорт: ежемесячный иллюстрированный журнал - Москва: Б.и., -<http://fis1922.ru/>

Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 15 минут между парами. Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультация проводится согласно графика проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебные занятия теоретические и практические проводятся в лаборатории товароведения и экспертиза качества продовольственных товаров и лаборатория товароведения и экспертиза качества непродовольственных товаров.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

ОП.01 Основы коммерческой деятельности;

ОП.02 Теоретические основы товароведения;

ОП.05 Документационное обеспечение управления;

ОП.08 Метрология и стандартизация

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по профессиональному модулю

| Форма работы | Вид занятия (количество часов) | | |
|---|-----------------------------------|----|-------------|
| | Урок | ЛЗ | ПЗ, семинар |
| Работа в малых группах | 2 | - | 6 |
| Анализ конкретных ситуаций | 4 | - | 8 |
| Другие формы активных и интерактивных занятий | 4 | - | 6 |

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее профессиональное образование, соответствующего профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы деятельности обязателен. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки 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 1.1. Выявлять потребности в товарах | - умение выявлять и анализировать потребности в товарах. - умение определять и анализировать качество товаров. - умение проводить и анализировать маркетинговые исследования | практическая работа (решение ситуаций); - тестирование; - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный |
| ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции | - демонстрация умений осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции. Создание надежных хозяйственных связей - планирование закупки и реализации товаров | - практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный |

| | | |
|--|--|--|
| ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками | - демонстрация умений планировать и контролировать товарные запасы и организовывать товарные потоки. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа потребности в товарах - анализирование показателей ассортимента | - практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный |
| ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров. | - доказательство умений и навыков оформления документации. Оформление претензий, договоров с контрагентами. - обоснование товарных потерь и разработка мероприятий по их снижению | - практическая работа (решение ситуаций, заполнение бланков документов); - тестирование; - зачет - дифференцированный зачет - экзамен квалификационный |

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 |
|---|--|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии | - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля; |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - аргументация организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - обоснованность и правильность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области изучения спроса, формирования ассортимента, заключения | - наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>договоров, составления заказов и заявок, управления ассортиментом, товарными запасами и потоками</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач | |
| <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> | <ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и ясность принятых решений стандартных и нестандартных профессиональных задач в области изучения спроса, формирования ассортимента, заключения договоров, составления заказов и заявок, управления ассортиментом, товарными запасами и потоками; - адекватность оценки последствий принятых решений; | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> | <ul style="list-style-type: none"> - результативность информационного поиска при выполнении профессиональных задач, профессионального и личностного развития; | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике |
| <p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий</p> | <ul style="list-style-type: none"> - корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, применение справочно-правовых систем в | <ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>профессиональной деятельности;</p> | |
| <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> | <ul style="list-style-type: none"> - эффективное и результативное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения | <ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в анализе конкретных ситуаций |
| <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p> | <ul style="list-style-type: none"> - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы | <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка достижений на практических занятиях, на производственной практике |
| <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> | <ul style="list-style-type: none"> - рациональность распределения времени и результативность организации самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах, ярмарках профессий и др.); | <ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в работе малых групп - выполнение заданий по самостоятельной работе; |
| <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - анализ инноваций в области | <ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение заданий для самостоятельной работе; |