

**Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»**

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом товаров

2017 г.

Одобрена
цикловой методической комиссией
торгово-юридических дисциплин

Председатель: Григорьева Т.Н.
Протокол № 1 от 30.08.2016 г.
Автор: Григорьева Т.Н., Феофилактова Т.Н.

Программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГО СПО)
по специальностям среднего
специального образования (СПО)
укрупненной группы 38.00.00 Экономика
и управление
38.02.05 Товароведение и экспертиза
качества потребительских товаров

Зам. директора по УР _____

А.А.Смирнова

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

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

Разработчики:

Григорьева Т.Н.- преподаватель товароведения продовольственных товаров
Феофилактова Т.Н.- преподаватель товароведения непродовольственных товаров

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом товаров

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) **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):

1. Выявлять потребность в товарах.
2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
3. Управлять товарными запасами и потоками.
4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов торговой сферы.

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

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

иметь практический опыт:

- анализа ассортиментной политики торговой организации
- выявления потребности в товаре (спроса)
- участия в работе с поставщиками, 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 стимулирования 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 качество при организации товародвижения.
- соблюдать условия и сроки хранения товаров.
- рассчитывать товарные потери.
- планировать меры по ускорению оборачиваемости товаров и сокращению товарных потерь.
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам и окружающей среде.
- соблюдать требования техники безопасности и охраны труда.

знать:

- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства.
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства, показатели.
- виды, назначение, структуру договоров с поставщиками, 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 однородных групп.
- основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров.
- классификация 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 производственного травматизма и его профилактика.

- фактические или 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –338 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 507 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –338
- теории - 188 часов;
- практические занятия - 90
- самостоятельной работы обучающегося – 169 часов
- лабораторные работы -40 час.
- курсовая работа - 20 часов
- производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО 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.	Выявлять потребность в товарах.
ПК 2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
ПК 3.	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Раздел ПМ 1. Подготовка к управлению ассортиментом товаров.	507	338	130	20	169		--	72	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов									
	Всего:	507	338	130	20	169		-	72	

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект).	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Подготовка к управлению ассортиментом товаров.		507		
МДК 1. Основы управления ассортиментом товаров		338		
Тема 1.1. Ассортиментная политика торгового предприятия	Содержание	4	2	
	1. Управление ассортиментом. понятие. факторы, влияющие на формирование ассортимента. регулирование этих факторов.			
Тема 1.2. Товароведение продуктов растительного происхождения	Содержание	14	2	
				Формирование ассортимента и управление товарными запасами на предприятии торговли
	1.			.Классификация продовольственных товаров. Химический состав,
	2.			.Классификация продовольственных товаров. Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов. Химический состав, пищевая ценность. Технологические процессы товародвижения.
	Содержание			
	1			Классификация и потребительские свойства овощей и продуктов их переработки
	2			Классификация и потребительские свойства плодов
	3			Мерчандайзинг - искусство торговать. Выкладка, хранение.
	Практические занятия.№1;№2;№3;№4			
	1.			Градации качества овощей в соответствии стандарта
		8	3	

	2. Градации качества плодов в соответствии стандарта. Приёмка плодов и овощей в магазине, документы подтверждающие качество. . Размещение, выкладка плодов и овощей в магазине. контроль качества, товарные потери. Соблюдение условий и сроков хранения плодоовощной продукции. Торгово-технологическое оборудование для продажи и хранения. Контроль за качеством плодоовощной продукции. Заказ плодоовощной продукции. Изучение поставщиков. Оформление договоров с поставщиками.. Возврат плодоовощной продукции ненадлежащего качества. Изучение поставщиков. Оформление договоров с поставщиками .выявление потребностей в товаре.		
	Лабораторная работа	4	
1	Оценка качества арбузов в соответствии в соответствии стандарта		
2	Диагностика дефектов овощей	4	
	Содержание:		2
	Зерномучные товары –классификация, ассортимент товароведные характеристики. Приёмка по количеству и качеству. Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка. Хранение.	8	
	Оценка качества зерномучных товаров в соответствии стандарта. Диагностирование дефектов.		
	Практические занятия: №5;№6		3
	1. .Оценка качества хлебобулочных изделий, в соответствии стандарта. Распознавание дефектов. 2. Изучение ассортимента зерномучных товаров. Сформировать ассортимент по результатам анализа потребности в товарах. 3..Приёмка зерномучных товаров в магазине, документы подтверждающие качество. 4.Размещение, выкладка хлебобулочных изделий, макаронных изделий, крупы, муки в магазине, контроль качества, товарные потери. Оборудование для хранения. Соблюдение условий и сроков хранения. Распознавание дефектов. Изучение поставщиков. 5.Идентификация и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий	4	
	Содержание:		2
	Кондитерские товары –классификация, ассортимент товароведные характеристики. Приёмка по количеству и качеству. Подготовка товаров к продаже. Размещение и выкладка. Хранение. Управление ассортиментом кондитерских товаров.	12	
	Практические занятия:№7;№8	4	3

	<p>1 Изучение и формирование ассортимента кондитерских товаров. Контроль качества в магазине. Совершенствование ассортимента. Размещение и выкладка кондитерских товаров, оборудование для хранения. Соблюдение условий и сроков хранения. Работа по сокращению товарных потерь. Изучение поставщиков. Приёмка кондитерских изделий по количеству и качеству. Документы при приёмке кондитерских изделий. Мерчендайзинг в магазине: понятие, назначение, приемы. 2. Оценка качества кондитерских товаров в соответствии стандарта. Диагностирование дефектов.</p>		
	Лабораторная работа №2	4	
1	Идентификационные признаки шоколада. Определить вид шоколада по рецептуре. Диагностирование дефектов.		
2	Идентификационные признаки мёда. Оценка качества мёда в соответствии стандарта		
	<p>Содержание: Вкусовые товары: - чай и чайные напитки; - кофе и кофейные напитки; - пряности и приправы; - алкогольные напитки; - слабоалкогольные напитки; - безалкогольные напитки; - табачные изделия. Товароведные характеристики по пищевой ценности, потребительским свойствам,ассортименту, показателям качества, условиям и срокам хранения. Диагностирование дефектов. Требования к информации и маркировке Распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Формировать торговый ассортимент, по результатам анализа потребности в товарах. Факторы, валяющие на ассортимент. Приёмка по количеству и качеству. Документы подтверждающие качество..Договора с поставщиками. Выкладка . Особенности хранения, условия и сроки хранения вкусовых товаров. Изучение поставщиков. Текущий контроль за качеством и режимом хранения. Способы размещения товаров на складах и в магазинах .Требования к подготовке, продаже вкусовых товаров, регламентируемые Правилами торговли. Товарные потери. . Основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров. Предреализационная подготовка товаров к продаже: назначение, основные и вспомогательные операции, их влияние на количество и качество, зависимость от форм продаж.</p>	10	2

	Практические занятия:№9;№10;№11;№12	8	
	<p>1.Изучение и формирование ассортимента вкусовых товаров. Совершенствование ассортимента. Контроль качества в магазине.</p> <p>2.Размещение и выкладка вкусовых товаров, оборудование для хранения. Соблюдение условий и сроков хранения. Работа по сокращению товарных потерь. Изучение поставщиков. Приёмка вкусовых товаров по количеству и качеству. Документы при приёмке вкусовых товаров изделий.</p> <p>3.Идентификация кофе по ассортиментной принадлежности. Оценка качества в соответствии стандарта</p> <p>4.Приёмка алкогольной продукции по программе Егаис</p>		
	Содержание:	24	2,3
	<p>Продукты животного происхождения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пищевые жиры; - мясо и мясные товары; - молоко и молочные продукты; - яйцо и яичные товары; -рыба и рыбные товары. <p>Товароведные характеристики по пищевой ценности, потребительским свойствам, ассортименту, показателям качества, условиям и срокам хранения. Диагностирование дефектов. Требования к информации и маркировке. Распознавать товары по ассортиментной принадлежности. Формировать торговый ассортимент, по результатам анализа потребности в товарах. Факторы, влияющие на ассортимент. Товарные потери. Приёмка по количеству и качеству. Формы документального сопровождения товародвижения. Договора с поставщиками. Выкладка мясных товаров по группам, видам, разновидностям. Особенности хранения, условия и сроки хранения мясных товаров. Контроль за качеством и режимом хранения. Способы размещения товаров в магазинах .Требования к подготовке, продаже мясных продуктов регламентируемые Правилами торговли, Сан ПиН. Товарные потери.</p> <p>Предреализационная подготовка товаров к продаже: назначение, основные и вспомогательные операции, их влияние на количество и качество, зависимость от форм продаж. Торговый инвентарь. Торговое холодильное оборудование: назначение и классификация, его типы, марки, технические характеристики, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.</p>		
	Практические занятия:№12;№13;№14;№15;№16;№17;№18;№19;№20;№21	20	3

1.	Изучение и формирование ассортимента продуктов животного происхождения. Мясные товары, рыбные товары, молочные товары, яичные продукты. Факторы, влияющие на ассортимент. Приемка по количеству и качеству. Формы документального сопровождения товародвижения. Изучение поставщиков, договора с поставщиками. Размещение и выкладка мясных товаров по группам, видам, разновидностям. Особенности хранения, условия и сроки хранения мясных товаров. Контроль за качеством и режимом хранения. Требования к подготовке, продаже мясных продуктов регламентируемые Правилами торговли, СанПиН. Товарные потери. Предреализационная подготовка товаров к продаже: назначение, основные и вспомогательные операции, их влияние на количество и качество, зависимость от форм продаж. Соблюдение требования техники безопасности и охраны труда.		
2	Товароведная характеристика мясных консервов, диагностирование дефектов		
3	Изучение и формирование ассортимента колбасных изделий. Приемка по количеству и качеству в магазине. Поставщики. Выкладка		
4	Сравнительная характеристика промысловых семейств рыб		
5	Изучение ассортимента сыров в магазине. Поставщики, выкладка и хранение.		
6	Формирование ассортимента кисломолочных товаров в магазине. Идентификация по ассортиментной принадлежности. Хранение.		
7	Формирование ассортимента рыбных товаров в магазине. Идентификация по ассортиментной принадлежности. Хранение		
8	Формирование ассортимента пищевых жиров в магазине. Идентификация по ассортиментной принадлежности. Хранение		
Лабораторная работа № 4			
1	Идентификация мороженой рыбы. Оценка качества мороженой рыбы в соответствии стандарта	4	
2	Определение балльной оценки сливочного масла. Идентификационные признаки. Диагностирование дефектов.	4	
Содержание учебного материала			
1.	Товары из пластмасс: понятие, общие свойства. Факторы, формирующие качество товаров из пластмасс. Потребительские свойства и показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента хозяйственных и культурно-бытовых товаров из пластмасс. Упаковка, маркировка, транспортирование. Формы документального сопровождения товародвижения. Качественная и количественная приемка. Дефекты. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров из	6	2,3

	пластмасс в магазине. Применяемое оборудование для выкладки товаров из пластмасс, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.		3
	Лабораторно - практические занятия:	4	
1. 2.	Идентификация товаров из пластмасс по ассортиментной принадлежности, виду применяемых синтетических смол и пластмасс, способам изготовления, отделке, назначению и наименованиям изделий. Изучение маркировочной информации.		
3.	Расчет показателей ассортимента товаров из пластмасс. Формирование ассортимента по данным расчета. Совершенствование ассортимента. Расчет товарных потерь.		
2.	Товары бытовой химии: понятие, назначение. Классификация товаров бытовой химии. <u>Клеи:</u> виды, состав, классификация, свойства и показатели качества, потребительские свойства. Характеристика ассортимента синтетических, искусственных, растительных и животных видов клея. <u>Лакокрасочные товары:</u> состав, классификация, свойства и показатели качества. Товароведная характеристика ассортимента олиф, лаков и красок. Моющие средства: мыла, синтетические моющие и вспомогательные средства. Их виды, состав, свойства и показатели качества. Товароведная характеристика ассортимента хозяйственного мыла и синтетических моющих средств, распознавание по ассортиментной принадлежности. Потребительские свойства и показатели качества. Упаковка, маркировка, транспортирование товаров бытовой химии. Формы документального сопровождения товародвижения. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров бытовой химии в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Товарные потери. Заключение договоров с поставщиками.	6	
	Лабораторно-практические занятия:	2	
2.	Оценка качества моющих средств, диагностирование дефектов, расчеты товарных потерь.		
3	Металлохозяйственные товары. Классификация. <u>Металлическая посуда:</u> факторы, формирующие ее качество, потребительские свойства и показатели качества, классификация и характеристика ассортимента. Потребительские свойства.	6	

	<p>Металлоинструменты: показатели качества, классификация и характеристика ассортимента.</p> <p>Товары для кухни, ремонтно-строительного назначения, садово-огородный инвентарь и оборудование: показатели качества и ассортимент. Потребительские свойства.</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование.</p> <p>Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.</p>	
	Лабораторно-практические занятия:	4
1.	Идентификация натуральных образцов металлической посуды. Оценка качества по стандартам	
2.	Расчет эффективности использования площади торгового зала занятой торговым оборудованием под металлохозяйственные товары.	
4.	<p>Мебельные товары: Факторы, формирующие качество. Потребительские свойства и показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента. Показатели безопасности. Упаковка, маркировка, транспортирование.</p> <p>Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине. Особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.</p>	2
	Практические занятия:	2
1.	Идентификация мебельных товаров (по каталогам и расценкам). Оценка качества	
5.	<p>Строительные товары: Классификация. Показатели качества и ассортимент. Потребительские свойства. Отделочные и облицовочные товары: классификация, характеристика ассортимента, требование к качеству, маркировка, упаковка, хранение.</p> <p>Формы документального сопровождения товародвижения.</p> <p>Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение строительных товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.</p>	4
	Практические занятия:	
1.	Изучение и анализ ассортимента строительных материалов на местном рынке.	2

	<p>6. Силикатные товары. <u>Силикаты, стекло и керамика</u>: понятие. Факторы, формирующие качество стеклянных изделий. Влияние стекла, способа формования и декорирования на потребительские свойства и цену изделий. Показатели качества стеклянной посуды. Классификация и характеристика ассортимента сортовой кухонной, хозяйственной посуды и художественных изделий.</p> <p><u>Виды керамики</u>, их сравнительная характеристика. Классификация, характеристика ассортимента посуды и художественных изделий из различных видов керамики. Показатели безопасности. Дефекты. Потребительские свойства.</p> <p>Упаковка, маркировка, транспортирование. Формы документального сопровождения товародвижения. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Товарные потери</p>	6	
	Лабораторно-практические занятия:	6	
1.	Идентификация стеклянных изделий. Оценка качества товаров по стандартам. Диагностирование дефектов. Оформление документов приемки		
2.	Идентификация керамических изделий. Оценка качества товаров по стандартам. Диагностирование дефектов. Оформление документов приемки		
7.	<p>Электротовары: группировка, требование к качеству, показатели безопасности. Светильники, бельеобрабатывающие приборы и машины, приборы холодильные электрические бытовые, приборы микроклимата и для уборки помещений: виды, особенности конструкции, технико-экономические показатели и показатели качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Эксплуатационные документы. Гарантийные сроки. Потребительские свойства.</p> <p>Формы документального сопровождения товародвижения. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение строительных товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.</p>	6	
	Практические занятия:	2	
1.	Изучение и анализ торгового холодильного оборудования и бытовых холодильников.		

Тема 1.8. Товары культурно-бытового назначения	1.	Канцелярские и школьно-письменные товары: Группы товаров для учебы, делопроизводства и интеллектуальной деятельности. Бумага и картон: факторы, формирующие качество, свойства и показатели качества, классификация и ассортимент. Изделия из бумаги и картона: особенности производства, конструкции, классификация и ассортимент. Товары для письма, черчения и рисования; средства оргтехники: ассортимент. Потребительские свойства. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	2
		Практические занятия:	
	1.	Изучение ассортимента бумаг, картонов, изделий из бумаги и картона, товаров для письма, черчения, рисования и средств оргтехники.	2
	2.	Музыкальные товары: роль музыкальных товаров в жизни общества. Струнные и язычковые музыкальные товары. Потребительские свойства. Эксплуатационные документы. Упаковка, маркировка, транспортирование. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	6
		Практические занятия:	2
	1.	Изучение ассортимента смычковых музыкальных товаров	
	3.	Бытовые электронные товары: классификация. Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Аудио- и видеоманитные ленты.. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация бытовых электронных товаров. Сроки эксплуатации. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.	6
		Практические занятия:	4
	1.	Анализ ассортимента (по видам) бытовой электронной аппаратуры на	

		местном рынке.	
2.		Расчет эффективности использования площади торгового зала занятой торговым оборудованием под бытовые электронные товары	
4.		Фототовары: значение, классификация. Светочувствительные товары: структура, классификация, ассортимент, маркировка, упаковка, транспортирование. Сроки годности. Фотоаппараты: особенности конструкции отдельных узлов, классификация и ассортимент. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, транспортирование. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	4
		Практические занятия:	2
1.		Изучение и анализ ассортимента фотоаппаратов. Изучение особенностей конструкции фотоаппаратов, ознакомление с информацией в эксплуатационных документах.	
5.		Игрушки: общие сведения, значение игрушек в воспитании детей. Рынок игрушек. Требования к игрушке. Показатели безопасности. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.	2
		Практические занятия:	
1.		Изучение и анализ ассортимента игрушек. Выявление отличительных признаков различных видов игрушек, определение возрастного и педагогического назначения. Изучение требований к безопасности.	2
6.		Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты: общие сведения. Классификация и характеристика ассортимента. Потребительские свойства. Особенности маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и эксплуатации. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	2

		Практические занятия:	2
	1.	Изучение и анализ ассортимента спортивных товаров	
	7.	Ювелирные товары и часы: общие сведения. Ювелирные товары: факторы, определяющие качество; классификация и ассортимент, Клеймение. Часы: классификация и ассортимент. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, транспортирование, сроки эксплуатации. Качественная и количественная приемка, сопроводительная документация. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	2
		Практические занятия:	2
	1.	Изучение и анализ ассортимента ювелирных товаров. Клеймение ювелирных товаров. Изучение сопроводительной документации.	
	8.	Изделия народных художественных промыслов и сувениры: понятие. Виды художественных промыслов, их краткая характеристика и районы производства. Классификация и характеристика ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.	2
		Практические занятия:	2
	1.	Анализ и формирование ассортимента изделий народных художественных промыслов и сувениров.	
Тема 1.9. «Текстильные и одежно-обувные товары»	1.	Текстильные товары: понятие, назначение. Текстильные волокна, нити и пряжа: понятие, свойства, показатели качества, классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика, влияние на качество. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество тканей. Основные свойства и показатели качества тканей. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Маркировка, упаковка, транспортирование. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.	10
		Лабораторно-практические занятия:	

	1.	Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи (нитей), ее особенностям (линейной плотности, степени и характеру крутки, отделке и пр.), переплетению, отделке (основной и специальной), поверхностной плотности и др. показателям. Изучение факторов, формирующих качество тканей.	8	
	2-3.	Изучение и анализ ассортимента тканей		
	4.	Оценка качества, диагностирование дефектов. Подготовка тканей к продаже, правила продажи, особенности выкладки.		
	2.	Нетканые материалы и искусственный мех: понятие, назначение, сырье, способы производства. Свойства, показатели качества и ассортимент. Потребительские свойства. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	2	
		Практические занятия:	2	
	1.	Изучение и анализ ассортимента нетканых на рынке по широте, полноте, обновляемости, соответствию сегментам рынка и др		
	3.	Ковры и ковровые изделия: понятие, назначение. Потребительские свойства, показатели качества и ассортимент. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение ковров и ковровых изделий. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	2	
		Практические занятия:	2	
	1.	Изучение и анализ ассортимента ковров и ковровых изделий на рынке. Изучение подготовка ковров к продаже, правила продажи, особенности выкладки.		
	4.	Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение. Факторы, формирующие качество швейных и трикотажных товаров. Особенности отделки. Общая характеристика швейных и трикотажных товаров. Потребительские свойства. Классификация и характеристика ассортимента швейных и трикотажных товаров. Оценка качества. Маркировка, упаковка, транспортирование. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки	4	

	товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.	
	Лабораторно-практические занятия:	6
1. 2.	Идентификация швейных и трикотажных товаров по видам, возрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, способам изготовления (для трикотажных товаров), форме, силуэту, покрою, отделке. Размерам и другим признакам.	
3.	Оценка качества швейных и трикотажных товаров, изучение маркировки. Изучение подготовка швейных и трикотажных товаров к продаже, правила продажи, особенности выкладки.	
5.	Обувные товары: Факторы, формирующие качество кожаной обуви. Показатели качества и методы их определения. Дефекты. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. Потребительские свойства. Резиновая и полимерная обувь. Факторы, формирующие ее качество. Размерные характеристики. Классификация и характеристика ассортимента резиновой и полимерной обуви. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, транспортирование, эксплуатация обувных товаров. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке.	6
	Лабораторно-практические занятия:	4
1.	Идентификация кожаной обуви по видам, половозрастному назначению, применяемым материалам (верха, низа), модельно-конструктивным, размерным и другим признакам	
2.	Оценка качества кожаной обуви. Диагностирование дефектов. Особенности выкладки, правила подготовки обуви к продаже и правила продажи	
6.	Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, назначение. Классификация пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Свойства волосяного покрова, кожаной ткани и шкурки в целом. Классификация и характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Потребительские свойства. Маркировка, упаковка, транспортирование и эксплуатация меховых товаров. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров	2

		в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.	
		Лабораторно-практические занятия:	2
1.		Идентификация меховых товаров. Оценка качества меховых товаров. Диагностирование дефектов. Особенности выкладки, правила подготовки изделий к продаже и правила продажи.	
7.		Парфюмерно-косметические товары: понятие, назначение. Факторы, формирующие качество. Потребительские свойства и показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента. Показатели безопасности, дефекты. Маркировка, упаковка, транспортирование парфюмерно-косметических товаров. Качественная и количественная приемка. Способы размещения товаров на складе. Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров в магазине и на складе. Применяемое оборудование для выкладки товаров, особенности выкладки. Правила продажи. Изучение спроса и поставщиков на местном рынке. Заключение договоров с поставщиками.	4 2
		Практические занятия:	2
1.		Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по стандартам и образцам. Изучение требований к информации.	
2.			
8.		Галантерейные товары: понятие, назначение, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение галантерейных товаров.	2
		ИТОГО	318 316

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.

1. Анализ структуры ассортимента в торговых организациях (на примере конкретных ассортиментных групп).
2. Организация и технология приемки товаров в магазине по количеству (на примере конкретной организации).
3. Организация и технология приемки товаров в магазине по качеству (на примере конкретной организации).
- 4.. Организация и технология хранения товаров в магазине (на примере конкретного магазина).
5. Организация и технология подготовки продовольственных товаров к продаже (технологическая карта)
6. Организация и технология подготовки непродовольственных товаров к продаже (технологическая карта).
7. Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина (на примере конкретного магазина).
8. Ассортимент товаров. Расчет показателей ассортимента (на примере конкретного магазина).
9. Штрих-кодовая технология учета и идентификации товаров (на примере конкретных образцов потребительских товаров).
10. Выкладка товаров в торговом зале магазина (на примере конкретного магазина).
11. Составить классификационную таблицу термопластичных, термореактивных пластмасс с указанием основных свойств и отличительных признаков
12. Доклады по непродовольственным товарам: («Состояние рынка ТБХ», «Новые виды клея», «Истори развития стеклянных товаров», «Стили мебели», «Новый ассортимент швейных товаров» и др)
13. Составление кроссвордов
14. Анализ ассортимента непродовольственных и продовольственных товаров разных групп товаров в предприятиях торговли.
15. Составить ассортиментные таблицы.
16. Сообщения
17. Составить 3-5 информационно-рекламных текстов об ассортименте и потребительских свойствах непродовольственных и продовольственных товаров
18. Экскурсия в музей (выставку)
19. Формирование ассортимента продовольственных товаров (разных групп).
20. Идентификация и способы выявления фальсификации продовольственных товаров.
21. Конкурентоспособность продовольственных товаров, совершенствование ассортимента.

<p style="text-align: center;">Примерная тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3. Самостоятельное изучение нормативной и технологической документации. 4. Подготовка информации для семинаров («Моющие средства», «Мебельные товары» и др.) 5. Составление коллекций по непродовольственным товарам. 6. Подбор материала для курсовых работ. 		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Анализ ассортиментной политики торговой организации. Выявление потребности в товаре (спроса). Участие в работе с поставщиками, потребителями. Приемка товаров по количеству и качеству. Размещение товаров. Контроль условий и сроков транспортировки и хранения товаров. Обеспечение товародвижения в складах и магазинах. Эксплуатация основных видов торгово-технологического оборудования. Участие в проведении инвентаризации товаров.</p>	72	
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</p>	20	
<p>Самостоятельная работа по курсовой работе</p>	10	
<p>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Состояние и перспективы развития коммерческой деятельности в современных условиях развития рынка. 2. Торговая организация, ее задачи и функции. 3.Формирование ассортимента плодов и овощей, выкладка, условия и сроки хранения. 4. Формирование ассортимента шоколада, правила выкладки, хранение. 5.Типизация и специализация розничной торговой сети. 6.Мелкорозничная торговая сеть. 7. Организация и технология приемки товаров в магазине по количеству (на примере конкретной организации мясных товаров.). 8. Организация и технология приемки товаров в магазине по качеству (на примере конкретной организации) молочных товаров. 9. Организация и технология хранения рыбных товаров в магазине. 10. Организация и технология хранения охлажденной продукции на примере магазина. 11. Организация и технология подготовки продовольственных товаров к продаже. 12. Организация и технология подготовки непродовольственных товаров к продаже. 13.Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина(однородной группы товаров) 14. Основные пути совершенствования торгово-технологического процесса в магазине. 15. Организация и технология продажи товаров и обслуживания покупателей в торговом предприятии. 16. Формы продажи товаров. 		

<p>17. Формирование ассортимента соков, выкладка, хранение. 18. Выкладка продовольственных товаров в торговом зале, воздействие на покупателя. 19. Правила продажи товаров в магазине.(однородной группы). 20. Организация и технология продажи товаров методом самообслуживания. 21. Организация и технология обслуживания покупателей в магазинах разных типов. 22. Организация комиссионной торговли непродовольственными товарами. 23. Формирование ассортимента макаронных изделий, выкладка, хранение. 24. Организация и технология продажи конкретной группы товаров. 25. Ассортимент и качество услуг розничной торговли. 26. Мерчендайзинг в розничном торговом предприятии. 27. Планировка розничных торговых предприятий. 28. Штрих-кодовая технология учета и идентификации товаров на складе и в магазине. 29. Выкладка товаров в торговом зале магазина. 30. Организация товароснабжения магазинов.</p>		
Всего:	507 504	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных лабораторий «Товароведения и экспертизы продовольственных»; «Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров» лабораторий «Технического оснащения торговых организаций».

Оборудование учебного кабинета «Коммерческая деятельность»:

- комплект технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения: компьютерное и мультимедийное оборудование;
- Интернет ресурсы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Техническое оснащение торговых предприятий»:

- весоизмерительное оборудование, в т.ч. «POS -Терминал»,
- контрольно-кассовое оборудование,
- холодильное оборудование, противокражное оборудование.
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения: компьютерное и мультимедийное оборудование;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий (торговли): Учебное пособие. – М Изд. Дом «Дашков и К^о», 2014
2. Вилкова С.А. «Экспертиза потребительских товаров», М.:ИТК «Дашков и К», 2012.
3. Дзахмишева И.М. «Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров». Под ред., М.:ИТК «Дашков и К», 2012.
4. Дашков А. П., Памбучьянц В.К. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: Учебник. - М.: ИВЦ «Маркетинг», 2011

Материально-техническое и информационное обеспечение модуля:

Компьютерное и мультимедийное оборудование

Ссылки на интернет – ресурсы:

1. <http://www.budgetrf.ru> - Мониторинг экономических показателей;
2. <http://www.businesspress.ru> - Деловая пресса;
3. <http://www.garant.ru> - Гарант;
4. <http://www.nta-rus.ru> - Национальная торговая ассоциация;
5. <http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг;
6. <http://www.modul-ek.ru> – Торговое оборудование;
7. <http://www.torg.spb.ru> – Торговля и ресторанный бизнес;
8. <http://www.nta-rus.com> – Оборудование. Технологии и оборудования для магазинов;
9. <http://www.f-art.nnov.ru> – ТиТО. Торговое и технологическое оборудование;
10. <http://www.trade-design.ru> – Торговый дизайн;
11. <http://www.tovr.ru> – Торговое оборудование в России.
12. <http://www.rtpress.ru> - Российская торговля;
13. <http://www.torgrus.ru> - Новости и технологии торгового бизнеса;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего». При работе над курсовой работой (проектом) обучающимся оказываются консультации.

Профессиональному модулю «Управление ассортиментом товаров» должны предшествовать дисциплины: «Основы коммерческой деятельности», «Логистика», «Статистика», «Теоретические основы товароведения», «Бухгалтерский учет» и профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии рабочего».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования

Обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1раза 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
Выявлять потребность в товарах.	<ul style="list-style-type: none"> -перечислить виды изучения покупательского спроса в магазине. - провести социологический опрос для выведения данных о популярности того или иного товара. 	Защита анкет по изучению спроса
Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	<ul style="list-style-type: none"> -проанализировать правильность оформления договора-поставки. -оформление претензии и предъявление санкции контрагентам. 	Зачёт по практическим занятиям
Управлять товарными запасами и потоками.	<ul style="list-style-type: none"> -перечислить особенности хранения некоторых групп продовольственных и непродовольственных товаров на складе. - обосновать целесообразность предложенной схемы размещения товаров на хранение, указать недостатки и предложения по их исправлению. - решить задачи по управлению товарными запасами и потоками, контролю товарных запасов. - проанализировать уровень оборачиваемости и размер товарных запасов. - рассчитать показатели эффективности управления товарными запасами. - проанализировать, дать оценку и внести предложения совершенствованию ассортиментной политики магазина - дать анализ соблюдения санитарных правил, техники безопасности при 	зачёт Экзамен по темам: (1-1-1-6); (1-7 -1-9); (2-1;-2-2) ПМ

	организации работы на складе и размещении товаров	
Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	- оформить документацию на поставку и реализацию товаров.	Комплексный экзамен

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

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

Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Защита практических занятий
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Тестирование
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Защита презентаций
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов.	Устный опрос
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Защита практических занятий
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		