

Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный профессионально-педагогический университет»
Университетский колледж

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МДК.03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Специальность 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Составитель(и): Преподаватель первой А.С. Жаркова
квалификационной категории

Проректор по А. С. Кривоногова
образовательной
деятельности

Екатеринбург
2024

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Область применения программы

Междисциплинарный курс является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

1.2. Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы

Междисциплинарный курс входит в профессиональный модуль 3 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» профессионального цикла.

1.3. Требования к результатам освоения междисциплинарного курса

Результатом освоения программы междисциплинарного курса является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров;

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию;

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями;

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества;

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями;

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные;

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения

уметь:

- - применять методы товароведения;
- - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;

– соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

– теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

– виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

– классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

– условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

– особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	143
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	47
Промежуточная аттестация	Другие виды

2.2. Содержание обучения по междисциплинарному курсу

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практ. занятия, сам. работа		Объем часов	
Тема 1.1 Методологические основы товароведения продовольственных товаров.	Содержание			
	1	Классификация продовольственных товаров. Качество и основные свойства продовольственных товаров.	2	
	2	Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества. Хранение продовольственных товаров и климатические требования к хранению.	2	
	3	Основы стандартизации. Сертификация как подтверждение соответствия.	2	
	4	Практическое занятие № 1 Оценка качества продовольственных товаров органолептическим (бальным) и социологическим методами.	2	

Тема 1.2 Зерно и продукты его переработки.	Содержание:		
	5	Классификация ассортимента зерна, крупы, муки, макаронных, булочных и сухарных изделий. Товароведные характеристики, оценка качества, маркировка. Климатические и санитарно – эпидемиологические требования к ним. Особенности производства.	2
	6	Практические занятия № 2 Оценка качества зерномучных товаров.	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		2
Тема 1.3 Плодоовощные товары.	Содержание:		
	7	Классификация ассортимента картофеля, моркови, свеклы, капусты, лука, свежих плодов. Товароведные характеристики, оценка их качества. Транспортировка, климатические требования к хранению и санитарно – эпидемиологические требования к ним.	2
	8	Практические занятия № 3 Оценка качества плодоовощных товаров	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		2
Тема 1.4 Вкусовые товары	Содержание:		
	9	Классификация ассортимента чая, кофе, пряностей, алкогольных напитков, табачных изделий. Товароведные характеристики, оценка их качества, маркировка. Транспортировка, климатические требования к хранению и санитарно – эпидемиологические требования. Особенности производства.	2
	10	Практические занятия № 4 Оценка качества вкусовых товаров.	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		2
Тема 1.5 Кондитерские товары.	Содержание:		
	11	Классификация ассортимента фруктово-ягодных изделий и шоколада. Классификация ассортимента карамельных изделий, конфетных изделий, халвы, мучных кондитерских изделий. Товароведные характеристики, оценка их качества, маркировка. Транспортировка, климатические требования к хранению и санитарно – эпидемиологические требования. Особенности производства.	2
	12	Практические занятия № 5 Оценка качества кондитерских товаров	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		4
Тема 1.6 Молочные товары	Содержание:		
	13	Классификация ассортимента молока, сливок, кисломолочных продуктов. Классификация ассортимента масла, сыров. Товароведные характеристики, оценка качества, маркировка. Транспортировка, климатические требования к хранению и санитарно – эпидемиологические требования. Особенности производства.	2
	14	Практические занятия № 6 Оценка качества молочных товаров	2

	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		4
Тема 1.7 Мясо и мясные продукты.	Содержание:		
	15	Классификация ассортимента мяса и субпродуктов Классификация ассортимента колбасных изделий и мясных консервов. Товароведные характеристики, оценка их качества, маркировка.	2
	16	Транспортировка, климатические требования к хранению и санитарно – эпидемиологические требования. Особенности производства.	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		4
Тема 1.8 Рыба и рыбные товары.	Содержание:		
	17	Классификация ассортимента семейства важнейших промысловых рыб и живой, охлажденной и мороженой рыбы. Классификация ассортимента соленой, сушеной, вяленой и копченой рыбы. Классификация ассортимента рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий, икры.	2
	18	Классификация ассортимента нерыбного водного сырья и рыбных консервов. Товароведные характеристики, оценка их качества, маркировка. Транспортировка, климатические требования к хранению и санитарно – эпидемиологические требования. Особенности производства.	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		4
Тема 1.9 Пищевые жиры и яйца, яичные товары.	Содержание:		
	19	Классификация ассортимента растительных масел. Классификация ассортимента животных топленых жиров, маргарина, кулинарных жиров. Классификация ассортимента яиц и продуктов их переработки. Товароведные характеристики, оценка их качества, маркировка. Транспортировка, климатические требования к хранению и санитарно – эпидемиологические требования. Особенности производства.	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		8
Товароведение непродовольственных товаров			
Тема 2.1. Экспертиза товаров	Содержание:		
	20	Экспертиза товаров: понятие и классификация. Порядок проведения экспертизы	2
	21-22	Практическое занятие № 7 Оценка показателей продукции экспертным методом.	4
Тема 2.2 Текстильные товары	Содержание:		
	23	Классификация ассортимента текстильных волокон. Натуральные волокна, ассортимент, их свойства. Искусственные и синтетические волокна, ассортимент, их свойства. Пряжа, нити, ткани. Особенности производства, свойства, виды дефектов. Классификация ассортимента тканей. Упаковка, маркировка, хранение.	2
	24	Практическое занятие № 8 Оценка качества текстильных товаров.	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах		4

	города по определенным групповым признакам.		
Тема 2.3 Швейные товары	Содержание:		
	25	Потребительские свойства швейных товаров и требования к одежде. Материалы в производстве одежды и особенности производства швейных изделий. Шкала типовых размеров. Классификация швейных изделий на классы, подклассы, группы, подгруппы, виды. Ассортимент швейных изделий. Требования к качеству швейных изделий, маркировка, упаковка, хранение.	2
	26	Практические занятия № 9 Товароведная характеристика швейных товаров и оценка качества.	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		4
Тема 2.4 Трикотажные товары.	Содержание:		
	27	Трикотажные переплетения. Потребительские свойства трикотажа. Ассортимент и классификация трикотажных изделий. Особенности производства. Оценка качества, маркировка, упаковка, хранение трикотажных изделий.	2
	28	Практические занятия № 10 Товароведная характеристика трикотажных изделий и оценка качества.	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		2
Тема 2.5 меховые товары.	Содержание:		
	29	Меховые товары. Общие сведения и классификация пушно-меховых товаров. Особенности строения меховой шкурки. Топография шкур. Этапы изготовления. Свойства пушно-меховых полуфабрикатов и ассортимент. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Этапы изготовления изделий. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение изделий.	2
	30	Практические занятия № 11 Товароведная характеристика меховых товаров и оценка качества.	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		2
Содержание:			
Тема 2.6 Обувные товары	31	Кожаная обувь и потребительские свойства. Топография шкуры. Операции превращения шкуры в кожу. Ассортимент кожевенно-обувных материалов. Детали низа и верха обуви. Особенности производства обуви. Классификация и ассортимент кожаной обуви.	2
	32	Характеристика обуви по половозрастному признаку. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение кожаной обуви. Резиновая обувь. Особенности производства. Классификация и ассортимент резиновой обуви. Требования к качеству.	2
	33-34	Практические занятия № 12 Товароведная характеристика обувных товаров и оценка качества.	4
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		4
Тема 2.7 Галантерейные товары	Содержание:		
	35	Текстильная, швейная, металлическая галантерея и их ассортимент. Требования к качеству, товароведная	2

		характеристика. Кожаная галантерея, галантерея из пластмасс и их ассортимент. Товароведная характеристика изделий. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение.	
	36	Практические занятия № 13 Анализ ассортимента галантерейных товаров, товароведная характеристика и оценка качества.	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		2
Тема 2.8 Парфюмерно-косметические товары	Содержание:		
	37	Парфюмерные товары. Сырье для производства и этапы производства парфюмерии. Потребительские свойства и показатели качества парфюмерных товаров. Классификация и ассортимент парфюмерии. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение. Косметические товары. Сырье для производства, потребительские свойства и показатели качества косметических товаров. Классификация и ассортимент косметических товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение	2
	38	Практические занятия № 14 Анализ ассортимента парфюмерно-косметических товаров и товароведная характеристика.	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		2
Тема 2.9 Посудохозяйственные товары	Содержание:		
	39	Посудохозяйственные товары. Стекланые бытовые товары и керамические. Производство изделий. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, маркировка, упаковка, транспортировка. Металлохозяйственные и товары из пластмасс. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение.	2
	40-41	Практические занятия № 15 Товароведная характеристика и оценка качества посудохозяйственных товаров.	4
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		2
Тема 2.10 Игрушки	Содержание:		
	42	Классификация ассортимента игрушек по различным признакам. Товароведная характеристика, требования к качеству, упаковка, хранение.	2
	43	Практические занятия № 16 Анализ ассортимента игрушек, товароведная характеристика и оценка качества.	2
	Самостоятельная работа: Идентификация товаров в магазинах города по определенным групповым признакам.		2
Тема 2.11. Школьно-письменные и канцелярские товары.	Содержание:		
	44	Классификация ассортимента. Товароведная характеристика. Требования к качеству, маркировка, хранение.	4
	45	Практические занятия № 17 Анализ ассортимента школьно – письменных и канцелярских товаров, товароведная характеристика.	2
	46	Итоговое занятие	2

Курсовое проектирование «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»	47-56	Курсовая работа	20
Всего			166

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории товароведения.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- шкафы и стеллажи для хранения учебно-методических материалов;
- доска;
- комплект бланков документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензированным программным обеспечением;
- интерактивная доска;
- доступ в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная учебная литература:

1. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:<https://www.iprbookshop.ru/88443.html>

2. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:<https://www.iprbookshop.ru/80293.html>

3. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-1264-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:<https://www.iprbookshop.ru/106864.html>

Дополнительная учебная литература:

1. Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 452 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100373.html>

2. Левкин, Г. Г. Товароведение электробытовых товаров и товаров культурно-бытового назначения : учебное пособие для бакалавров / Г. Г. Левкин. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 154 с. — ISBN 978-5-4497-1717-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/122337.html>

3. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93399.html>

Интернет-ресурсы

www.znaytovar.ru

www.tovaroved.zuzu.ru

www.profnplus.ru

www.tovarovedenie.org

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	- составляет ассортиментный перечень предприятий торговли. - определяет показатели структуры ассортимента. - формирует внутригрупповой ассортимент предприятий.	Выполнение практических заданий. Экспертная оценка составленного ассортиментного перечня
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	- определяет коэффициент по списанию товарных потерь. - проводит учет и списание товарных потерь. - разрабатывает мероприятия по сокращению товарных потерь.	Выполнение практических заданий. Выполнение задания для самостоятельной работы. Экспертная оценка эффективности предложенных мероприятий по сокращению товарных потерь.
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	- расшифровывает маркировку в соответствии с установленными требованиями	Проверка выполнения практических и контрольных заданий. Соответствие

		установленным требованиям.
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	--классифицирует товары - идентифицирует товары и из ассортиментной принадлежности - оценивает качество товаров - диагностирует дефекты - определяет градации качества	Наблюдение за выполнением практических заданий. Экспертная оценка результата выполнения заданий.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	- контролирует условия и сроки хранения товаров - проверяет соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Наблюдение за выполнением практических заданий. Экспертная оценка результата выполнения заданий.
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	- обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке - оценивает качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Наблюдение за выполнением практических заданий. Экспертная оценка результата выполнения заданий. Соответствие установленным требованиям.
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	- производит измерение товаров и других объектов - переводит внесистемные единицы измерений в системные.	Проверка правильности выполнения практических и контрольных заданий. Сравнение результатов измерений с эталоном.
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	- работает с документами по подтверждению соответствия - принимает участие в мероприятиях по контролю	Наблюдение за выполнением практических заданий. Экспертная оценка результата выполнения заданий. Соответствие установленным требованиям.

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.

Компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов

<p>применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации - взаимодействие с обучающимися, преподавателями в процессе обучения - планирование и организация самостоятельной деятельности при изучении профессионального модуля - соблюдение действующего законодательства и требований нормативных документов 	<p>наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
--	---	---