



Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ ВОСТОЧНО-ЕВРОПЕЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Пушкинская ул., д. 268, 426008, г. Ижевск. Тел.: (3412) 77-68-24. E-mail: mveu@mveu.ru, www.mveu.ru
ИНН 1831200089. ОГРН 1201800020641

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

В. В. Новикова

«__» _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП.13 Товароведение продовольственных и
непродовольственных товаров

для специальности

38.02.03 Операционная деятельность в логистике

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)
38.02.03 Операционная деятельность в логистике

Организация разработчик:

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
«Международный Восточно-Европейский колледж»

Разработчик:

Комисарова Ирина Владимировна, заместитель директора по учебной работе

Рабочая программа рассмотрена на ПЦК

Протокол № _____ «_____» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

ОГЛАВЛЕНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
5.	МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗРАБОТКЕ И РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Вариативная часть циклов ОПОП
Профессиональный цикл

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- У 1. определять полное наименование, назначение, основные потребительские свойства товаров;
- У 2. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования товаров;
- У 3. идентифицировать товары;
- У 4. оценивать качество товаров;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- З 1. способы размещения товаров на хранение;
- З 2. условия и сроки транспортирования и хранения товаров;
- З 3. основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров.
- З 4. классификацию ассортимента, товароведные характеристики товаров;
- З 5. маркировку товаров;
- З 6. требования к качеству товаров;
- З 7. методологию оценки качества товаров;
- З 8. теоретические основы товароведения, понятие ассортимента и качества 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. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

ПК 1.5. Владеть основами оперативного планирования и организации материальных потоков на производстве.

ПК 2.1. Участвовать в разработке инфраструктуры процесса организации снабжения и организационной структуры управления снабжением на уровне подразделения (участка) логистической системы с учетом целей и задач организации в целом.

ПК 2.3. Использовать различные модели и методы управления запасами.

ПК 2.4. Осуществлять управление заказами, запасами, транспортировкой, складированием, грузопереработкой, упаковкой, сервисом.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **300** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **200** часов;

самостоятельной работы обучающегося **100** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (очно)
Максимальная учебная нагрузка (всего)	300
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	200
в том числе:	
лабораторные занятия	*
практические занятия	100
контрольные работы	20
курсовая работа (проект)	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	100
в том числе:	
Определение порядка размещения отдельных групп продовольственных товаров в торговых залах магазинов с учетом классификации товаров.	7
Разработка направлений формирования ассортимента отдельных групп потребительских товаров.	8
Составление торговых характеристик потребительских товаров, представленных в магазинах.	7
Составление схемы по правам потребителей и ответственности продавца при реализации дефектной продукции согласно ФЗ РФ «О защите прав потребителей».	7
Составление таблиц размерных характеристик отдельных групп потребительских товаров, представленных в магазинах.	7
Проведение анализа упаковки потребительских товаров, представленных в магазинах, согласно требований, предъявляемых к упаковке.	7
Проведение анализа маркировки отдельных групп потребительских товаров согласно действующим нормативным и законодательным документам.	7
Исследования ассортимента и потребительских свойств непродовольственных товаров различных групп, выпускаемых предприятиями-изготовителями Удмуртской республики.	12
Изучение и анализ ассортимента непродовольственных товаров различных групп на рынке Удмуртской республики.	13
Изучение новинок в технологии производства и ассортименте непродовольственных товаров различных групп.	12
Выполнение компьютерных презентаций по темам «Современный ассортимент непродовольственных товаров различных групп», используя Интернет-ресурсы и периодические издания.	13
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы товароведения потребительских товаров				
Тема 1.1. Теоретические основы товароведения	Содержание 3 8. теоретические основы товароведения, понятие ассортимента и качества товаров			
	1	Введение в товароведение: основные понятия товароведения, предмет, цели, задачи, принципы товароведения. Объекты и субъекты товароведения. Методы товароведения: понятие, классификация, характеристика. Методы систематизации: классификация и кодирование. Классификация потребительских товаров. Общегосударственные классификаторы. Ассортимент товаров: основные понятия, классификация ассортимента, свойства и показатели ассортимента, управление ассортиментом, ассортиментная политика.	2	1
	2	Качество товаров: основные понятия, свойства и показатели качества, номенклатура потребительских свойств и показателей. Оценка качества товаров: понятие, структура и результаты оценочной деятельности. Градации качества. Дефекты товаров. Количественные характеристики товаров: основные понятия, физические свойства товаров. Технологический цикл товародвижения: стадии, контроль качества и количества товарных партий. Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, формирующие качество и количество товаров. Классификация и характеристика сохраняющих факторов. Товарные потери: основные понятия, виды, причины возникновения, порядок списания, меры по предупреждению и снижению потерь. Средства товарной информации.	2	1
	Практические занятия У3 идентифицировать товары;		2	
	1	Практическое занятие № 1 Анализ маркировки потребительских товаров.		
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 2.				

Товароведение продовольственных товаров					
Тема 2.1. Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала 3 7. Методологию оценки качества товаров		2	1	
	Общая классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров: характеристика неорганических веществ (вода, минеральные вещества). Пищевая ценность продуктов.				
	Контрольные работы		-		
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия		-		
		Самостоятельная работа обучающихся - Определение порядка размещения отдельных групп продовольственных товаров в торговых залах магазинов с учетом классификации товаров.		7	
Тема 2.2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения	Содержание учебного материала 31 способы размещения товаров на хранение; 32 условия и сроки транспортирования и хранения товаров; 33 основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров. 34 классификацию ассортимента, товароведные характеристики товаров; 35 маркировку товаров; 36 требования к качеству товаров; 37 методологию оценки качества товаров.		18		
	1	Зерномучные: крупа, мука, макаронные изделия, понятие, сырье, пищевая ценность, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.			2
	2	Хлебобулочные изделия: сырье, пищевая ценность, технология производства, болезни, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.			2
	3	Свежие овощи и плоды: состав, строение, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.			2
	4	Продукты переработки плодов и овощей: классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.			2
	5	Чай и кофе: понятие, пищевая ценность, классификация и товароведная характеристика ассортимента. Характеристика чайных и кофейных напитков, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество. Пряности и приправы: понятие, пищевая ценность, потребительские свойства,			2

		классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.		
6		Слабоалкогольные, безалкогольных, алкогольные напитки: состав, физиологическая ценность, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.		2
7		Сахар, мед, крахмал: понятия, сырье, пищевая ценность, производство, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.		2
8		Фруктово-ягодные, мучные кондитерские изделия: понятия, сырье, пищевая ценность, производство, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.		2
9		Сахаристые кондитерские изделия, шоколад и какао-порошок: понятия, сырье, пищевая ценность, производство, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.		2
				2
Практические занятия У 1. определять полное наименование, назначение, основные потребительские свойства товаров; У 2. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования товаров; У3 идентифицировать товары; У4 оценивать качество товаров;			28	
1		Практическое занятие № 2. Идентификация и оценка качества круп.		
2		Практическое занятие № 3. Определение вида и оценка качества муки.		
3		Практическое занятие № 4. Определение вида и оценка качества макаронных изделий.		
4		Практическое занятие № 5. Идентификация и оценка качества хлебобулочных изделий.		
5		Практическое занятие № 6. Идентификация и оценка качества свежих овощей.		
6		Практическое занятие № 7. Идентификация и оценка качества чая.		
7		Практическое занятие № 8. Идентификация и оценка качества кофе.		
8		Практическое занятие № 9. Идентификация и оценка качества пряностей и приправ.		
9		Практическое занятие № 10. Идентификация и оценка качества безалкогольных напитков.		
10		Практическое занятие № 11. Определение вида и оценка качества крахмала и сахара.		
11		Практическое занятие № 12. Идентификация и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий.		
12		Практическое занятие № 13. Идентификация и оценка качества конфет.		
13		Практическое занятие № 14. Идентификация и оценка качества карамели.		

	14	Практическое занятие № 15. Идентификация и оценка качества мучных кондитерских изделий.		
	Контрольные работы Контрольная работа № 1 «Идентификация и оценка качества зерномучных товаров» Контрольная работа № 2 «Идентификация и оценка качества кондитерских товаров»		4	
	Лабораторные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся - Разработка направлений формирования ассортимента отдельных групп потребительских товаров на примере магазинов – баз практики. - Составление торговых характеристик потребительских товаров, представленных в магазинах – базах практики. - Составление схемы по правам потребителей и ответственности продавца при реализации дефектной продукции согласно ФЗ РФ «О защите прав потребителей».		22	
Тема 2.3. Товароведение продовольственных товаров животного и комбинированного происхождения	Содержание учебного материала 31 способы размещения товаров на хранение; 32 условия и сроки транспортирования и хранения товаров; 33 основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров. 34 классификацию ассортимента, товароведные характеристики товаров; 35 маркировку товаров; 36 требования к качеству товаров; 37 методологию оценки качества товаров.		18	
	1	Масложировая продукция и яичные товары: пищевая ценность, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.		2
	2	Молоко, сливки, кисломолочные продукты, молочные консервы, мороженое: понятия, сырье, пищевая ценность, производство, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.		2
	3	Сыр, масло коровье: понятия, сырье, пищевая ценность, производство, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.		2
	4	Мясо, мясо птицы и субпродукты: понятие, пищевая ценность, классификация и товароведная характеристика ассортимента мяса.		2
	5	Колбасные изделия: понятие, сырье, пищевая ценность, технология производства, классификация и товароведная характеристика ассортимента оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.		2
	6	Мясокопчености, мясные консервы и полуфабрикаты: понятие, сырье, пищевая ценность, технология производства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие		2

		качество.		
	7	Рыба живая, охлажденная, мороженая: понятия, отличительные особенности термического состояния, пищевая ценность, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.		2
	8	Рыба переработанная (сушеная, соленая, копченая, вяленая): понятия, пищевая ценность, особенности переработки, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.		2
	9	Нерыбные гидробионты и рыбные пресервы и консервы: понятие, пищевая ценность, технология производства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества, дефекты, факторы, сохраняющие качество.		2
	Практические занятия У 1. определять полное наименование, назначение, основные потребительские свойства товаров; У 2. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования товаров; У3 идентифицировать товары; У4 оценивать качество товаров;		22	
	1	Практическое занятие № 16. Идентификация и оценка качества пищевых жиров.		
	2	Практическое занятие № 17. Идентификация и оценка качества яиц.		
	3	Практическое занятие № 18. Идентификация и оценка качества молока.		
	4	Практическое занятие № 19. Идентификация и оценка качества мороженого и молочных консервов.		
	5	Практическое занятие № 20. Идентификация и оценка качества сыров и масло коровьего.		
	6	Практическое занятие № 21. Определение признаков свежести мяса.		
	7	Практическое занятие № 22 Идентификация и оценка качества колбасных изделий.		
	8	Практическое занятие № 23. Идентификация и оценка качества мясных консервов.		
	9	Практическое занятие № 24. Идентификация и оценка качества рыбы мороженой.		
	10	Практическое занятие № 25. Идентификация и оценка качества рыбы переработанной.		
	11	Практическое занятие № 26. Идентификация и оценка качества рыбных консервов.		
	Контрольные работы Контрольная работа № 3 «Идентификация и оценка качества молочных товаров» Контрольная работа № 4 «Идентификация и оценка качества мясных товаров» Контрольная работа № 5 «Идентификация и оценка качества рыбных товаров»		6	
	Лабораторные работы		-	

	Самостоятельная работа обучающихся -Составление таблиц размерных характеристик отдельных групп потребительских товаров, представленных в магазинах - базах практики. - Проведение анализа упаковки потребительских товаров, представленных в магазинах–базах практики, согласно требований, предъявляемых к упаковке. - Проведение анализа маркировки отдельных групп потребительских товаров согласно действующим нормативным и законодательным документам.	21	
Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров			
Тема 3.1. Товароведение хозяйственных и культурно-бытовых товаров	Содержание 31 способы размещения товаров на хранение; 32 условия и сроки транспортирования и хранения товаров; 33 основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров. 34 классификацию ассортимента, товароведные характеристики товаров; 35 маркировку товаров; 36 требования к качеству товаров; 37 методологию оценки качества товаров.	20	
	1 Товары из пластмасс: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		1
	2 Товары бытовой химии: понятие, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		1
	3 Силикатные товары: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2
	4 Металлохозяйственные товары: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		
	5 Мебельные товары: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2
	6 Строительные товары: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2

	7	Электробытовые товары: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2
	8	Музыкальные, оргтехнические, бытовые электронные товары, фототовары, спортивные, охотничьи и рыболовные товары: понятие, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2
	9	Игрушки: понятие, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2
	10	Ювелирные товары, часы, изделия народных художественных промыслов и сувениры: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия У 1. определять полное наименование, назначение, основные потребительские свойства товаров; У 2. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования товаров; У3 идентифицировать товары; У4 оценивать качество товаров;		20	
	1	Практическое занятие № 27. Идентификация товаров из пластмасс по видам применяемых пластмасс, анализ ассортимента и маркировки, оценка качества изделий из пластмасс.		
	2	Практическое занятие №28. Анализ ассортимента, оценка качества и особенности информации товаров бытовой химии.		
	3	Практическое занятие №29. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества, расчет товарных потерь силикатных товаров.		
	4	Практическое занятие №30. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества металлической посуды и столовых приборов, ножевых изделий.		
5	Практическое занятие №31. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества мебели.			
6	Практическое занятие № 32. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества строительных товаров.			
7	Практическое занятие № 33. Анализ ассортимента и технико-экономических показателей бельеобрабатывающих машин, бытовых			

	холодильников, приборов микроклимата и бытовых пылесосов.		
8	Практическое занятие №34. Анализ современного ассортимента и параметров бытовой электронной аппаратуры.		
9	Практическое занятие № 35. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества игрушек и товаров народных художественных промыслов.		
10	Практическое занятие № 36. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества ювелирных товаров и бытовых часов.		
	Контрольные работы Контрольная работа №6 «Идентификация и оценка качества хозяйственных товаров» Контрольная работа №7 «Идентификация и оценка качества культурно-бытовых товаров»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся - Исследования ассортимента и потребительских свойств непродовольственных товаров различных групп, выпускаемых предприятиями-изготовителями Удмуртской республики. - Изучение и анализ ассортимента непродовольственных товаров различных групп на рынке Удмуртской республики.	25	
Тема 3.2. Товароведение текстильных и одежно-обувных товаров	Содержание 31 способы размещения товаров на хранение; 32 условия и сроки транспортирования и хранения товаров; 33 основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров. 34 классификацию ассортимента, товароведные характеристики товаров; 35 маркировку товаров; 36 требования к качеству товаров; 37 методологию оценки качества товаров.	18	
	1 Текстильные волокна. Нити и пряжа. Ткачество. Ткацкие переплетения. Виды отделок тканей. Хлопчатобумажные, льняные, шерстяные и шелковые ткани: классификация ассортимента, оценка качества, градации качества, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.		1
	2 Ковры и ковровые изделия, нетканые текстильные товары и искусственный мех: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2
	3 Швейные товары: понятие, факторы, формирующие потребительские		2

	свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		
4	Трикотажные товары: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2
5	Кожаная обувь: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2
6	Резиновая и полимерная, валяная обувь: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2
7	Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2
8	Парфюмерные и косметические товары: понятие, факторы, формирующие потребительские свойства, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2
9	Галантерейные товары: понятие, классификация и товароведная характеристика ассортимента, оценка качества, градации качества,		2
Лабораторные работы			
Практические занятия У 1. определять полное наименование, назначение, основные потребительские свойства товаров; У 2. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования товаров; У3 идентифицировать товары; У4 оценивать качество товаров;		28	
1	Практическое занятие № 37. Идентификация текстильных волокон органолептическим методом.		
2	Практическое занятие № 38. Идентификация видов переплетений, отделок и их влияния на потребительские свойства тканей.		
3	Практическое занятие № 39. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества тканей.		
4	Практическое занятие № 40. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества ковровых изделий.		
5	Практическое занятие № 41. Анализ ассортимента и маркировки, оценка		

	качества нетканых материалов и искусственного меха.	
6	Практическое занятие № 42. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества швейных товаров.	
7	Практическое занятие № 43. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества трикотажных товаров.	
8	Практическое занятие №44. Анализ ассортимента кожаной обуви.	
9	Практическое занятие № 45. Анализ маркировки, оценка качества кожаной обуви.	
10	Практическое занятие № 46. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества резиново-полимерной обуви.	
11	Практическое занятие № 47. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества валяной обуви.	
12	Практическое занятие № 48. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества пушно-мехового полуфабриката и готовых меховых изделий.	
13	Практическое занятие № 49. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества парфюмерных косметических товаров и туалетного мыла.	
14	Практическое занятие № 50. Анализ ассортимента и маркировки, оценка качества галантерейных товаров.	
	Контрольные работы Контрольная работа №8 «Идентификация и оценка качества текстильных товаров» Контрольная работа №9 «Идентификация и оценка качества швейных и трикотажных товаров» Контрольная работа № 10 «Идентификация и оценка качества обувных, овчинно-шубных и пушно-меховых, парфюмерно-косметических товаров»	6
	Самостоятельная работа обучающихся - Изучение новинок в технологии производства и ассортименте непродовольственных товаров различных групп. - Выполнение компьютерных презентаций по темам «Современный ассортимент непродовольственных товаров различных групп», используя Интернет-ресурсы и периодические издания.	25
Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрено)</i>		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>		
Экзамен		
ВСЕГО		300

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия:

Кабинет менеджмента

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- учебная доска;
- технические средства обучения (ноутбук с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор);
- учебные наглядные пособия в электронном виде;
- комплект учебно-методической документации (сборники практических работ, сборники самостоятельной работы)
- калькуляторы

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов дополнительной литературы:

I Основные источники

1.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 // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80293.html>

2.Минько, Э. В. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 373 с. — ISBN 978-5-4486-0017-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70618.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 // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93399.html>

II Дополнительные источники

1.Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86287.html>

2.Левкин, Г. Г. Товароведение рыбы и рыбных товаров : конспект лекций / Г. Г. Левкин. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 212 с. — ISBN 978-5-4487-0102-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70755.html>

3.Славнова, Т. П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров : учебное пособие для бакалавров / Т. П. Славнова ; под редакцией С. А. Вилковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-394-03223-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83151.html>

4.Кащенко, Е. Г. Товароведение галантерейных товаров : учебное пособие / Е. Г. Кащенко, О. М. Калиева, Т. Ф. Мельникова. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 128 с. — ISBN 978-5-7410-1954-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/78847.html>

III Периодические издания

Журналы:

-«Товаровед продовольственных товаров»
<http://www.panor.ru/journals/tpp/>

IV Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

- Каталог нормативных документов в области торговли
<http://www.znaytovar.ru>

- Товароведение и экспертиза товаров. Сайт о товароведении непродовольственных товаров <http://www.znaytovar.ru/> .

- Сайт для товароведов <http://tovaroved.ucoz.ru/publ/>

- Стандарты <http://www.standards.ru/>

V Перечень методических указаний, разработанных преподавателем

1. Методические рекомендации по выполнению практических работ

2. Методические рекомендации по организации и методическому сопровождению самостоятельной работы студентов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания: З 1. способы размещения товаров на хранение; З 2. условия и сроки транспортирования и хранения товаров; З 3. основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров. З 4. классификацию ассортимента, товароведные характеристики товаров; З 5. маркировку товаров; З 6. требования к качеству товаров; З 7. методологию оценки качества товаров; З 8. теоретические основы товароведения, понятие ассортимента и качества товаров. Умения: У 1. определять полное наименование, назначение, основные потребительские свойства товаров; У 2. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования товаров; У 3. идентифицировать товары; У 4. оценивать качество товаров;	Текущий контроль: Оценка устного и письменного опроса. Оценка тестирования. Оценка результатов практической работы. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы (индивидуальное домашнее задание). Тематический/Рубежный контроль: Контрольная работа Итоговый контроль: экзамен

5. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования

Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения в колледже обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой (при необходимости – наличии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по образовательной программе среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких лиц.

В колледже созданы (при необходимости – наличии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) специальные условия для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких лиц, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания колледжа и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ лицам с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья колледжа обеспечивается (при необходимости – наличии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья):

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху услуги сурдопереводчика и обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения колледжа, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Численность лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

С учетом особых потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья колледжем обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

С учетом особых потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в колледже предусмотрена возможность обучения по индивидуальному плану.