



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«АЛТАЙСКИЙ БИЗНЕС-КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрена на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от 01.03.2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
Н.С. Акарачкина

Приказ № 01-од от 01.03.2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО  
КУРСА МДК 03.02. «ТОВАРОВЕДЕНИЕ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ»**

Программа подготовки специалиста среднего звена  
(базовая подготовка)  
Специальность **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

на базе **среднего общего образования**  
**очная** форма обучения

квалификация – менеджер по продажам

Барнаул, 2019

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ».....	3
1.1 Область применения программы.....	3
1.2 Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	3
1.3 Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения междисциплинарного курса:.....	3
2. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА.....	5
2.1 Количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:.....	5
2.2 Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы .....	5
2.3 Тематическое планирование и содержание междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» .....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА .....	13
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .....	13
3.2 Обеспечение междисциплинарного курса.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА .....	14

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»**

## **1.1 Область применения программы**

Программа междисциплинарного курса является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Программа междисциплинарного курса может быть использована при изучении дисциплин общепрофессионального цикла.

## **1.2 Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Междисциплинарный курс «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» относится к циклу Профессиональных модулей, является частью профессионального модуля ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров». Изучение организации коммерческой деятельности основывается на освоении таких дисциплин как «Экономическая теория», «Экономика организаций», «Статистика», «Менеджмент (по отраслям)», Бухгалтерский учет, тесным образом связан с другими курсами, а именно с такими междисциплинарными курсами и дисциплинами как «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Организация торговли», «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия».

## **1.3 Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения междисциплинарного курса:**

Целью освоения междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» по специальности СПО 38.02.04. «Коммерция (по отраслям)» по программе базовой подготовки квалификация Менеджер по продажам является формирование знаний и умений по использованию методических и организационных аспектов товароведения отработка навыков ведения профессиональной деятельности.

Формируемые в результате освоения междисциплинарного курса компетенции:

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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

Менеджер по продажам должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

В результате освоения междисциплинарного курса студент 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. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

### **2.1 Количество часов на освоение программы междисциплинарного курса:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

### **2.2 Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	135
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:</b>	90
Теоретическое обучение	45
Практические (семинарские) занятия	45
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	45
<b>Форма аттестации: другие формы контроля (обсуждение вопросов)</b>	

### 2.3 Тематическое планирование и содержание междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Химическая природа и свойства каждого вещества (вода, минеральные вещества, углеводы, липиды, белки, витамины и т.д.) их влияние на пищевую ценность и потребительские достоинства продуктов. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы, ее обуславливающие (биологическая ценность, усвояемость, энергетическая ценность, физиологическая ценность, безопасность и доброкачественность). Потребительские свойства непродовольственных товаров (социальные, функциональные, эргономические, эстетические, надежности в потреблении, экологические, безопасности).</p>	2	1
	<p><b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов</p>	2	
Тема 2. Классификация и кодирование товаров народного потребления	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Виды классификации товаров: общегосударственная, торговая и учебная</p>	2	1
	<p><b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов</p>	2	
Тема 3. Зерномучные товары	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Зерно и продукты его переработки. Классификация и ассортимент отдельных групп зерномучных товаров (зерно, крупа, мука, хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия). Особенности химического состава и пищевой ценности зерномучных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп зерномучных товаров.</p>	2	1
	<p><b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов</p>	2	

	докладов		
<b>Тема 4. Плодоовощные товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Классификация и ассортимент плодов и овощей. Особенности химического состава и пищевой ценности, свежих плов и овощей. Требования к качеству, дефекты и болезни, условия хранения отдельных групп плодоовощных товаров	2	1
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
<b>Тема 5. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Классификация и ассортимент отдельных групп вкусовых товаров (чай, кофе, пряности и приправы, алкогольные напитки, безалкогольные напитки). Особенности химического состава и пищевой ценности вкусовых товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп вкусовых товаров.	2	1
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
<b>Тема 6. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Классификация и ассортимент пищевых жиров (растительные масла, животные жиры, маргарин, майонез). Особенности химического состава и пищевой ценности пищевых жиров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп пищевых жиров.	2	1
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
<b>Тема 7. Молочные товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Молоко и продукты его переработки. Классификация и ассортимент молочных товаров (молоко питьевое, молочные консервы, кисломолочные товары, сыры, сливочное масло, мороженое). Особенности химического состава и пищевой ценности молочных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп молочных товаров.	2	1
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	2	2

	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
<b>Тема 8. Мясные товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Мясо и продукты его переработки. Классификация и ассортимент мясных товаров (мясо, колбасные изделия, мясные копчености, мясные консервы). Особенности химического состава и пищевой ценности мясных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп мясных товаров.	2	1
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
<b>Тема 9. Рыбные товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Рыба и продукты ее переработки. Классификация и ассортимент рыбных товаров (рыба, соленые и копченые рыбные товары, рыбные консервы и пресервы). Особенности химического состава и пищевой ценности рыбных товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп рыбных товаров	2	1
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
<b>Тема 10. Кондитерские товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Классификация и ассортимент кондитерских товаров (мучные и сахаристые кондитерские товары). Особенности химического состава и пищевой ценности кондитерских товаров. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, условия хранения отдельных групп кондитерских товаров.	2	
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
<b>Тема 11. Текстильные товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Рынок текстильных товаров. Классификация и краткая характеристика основных видов волокон. Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность тканей. Структура тканей и	2	



	ее влияние на свойства. Классификация и товароведная характеристика ассортимента тканей. Художественно-колористическое оформление. Основные ценообразующие факторы и показатели качества		
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
<b>Тема 12. Швейные товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Мировой и российский рынок одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Формирование потребительских свойств и качества швейных изделий в процессе проектирования и изготовления. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика ассортимента и оценка качества швейных изделий. Пути повышения конкурентоспособности одежды.	3	
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	3	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
<b>Тема 13. Трикотажные товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Преимущества трикотажного способа производства по сравнению с ткачеством. Основные показатели структуры трикотажа. Достоинства и недостатки трикотажной одежды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика ассортимента и оценка качества трикотажных изделий. Пути повышения конкурентоспособности одежды.	3	
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	3	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
<b>Тема 14. Обувные товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятие об обувных товарах. Современное состояние мирового и российского рынка обуви. Рациональные гардероб и нормы потребления. Особенности формирования ассортимента обуви в современных условиях. Искусственные и синтетические обувные материалы. Текстильные обувные материалы, их группировка, виды, свойства, область применения. Экспертиза обувных материалов. Требования, предъявляемые к кожаной обуви. Моделирование и конструирование обуви. Обувные колодки. Системы обозначения размеров и полноты обувных колодок и обуви.	3	

	<p>Детали обуви, их классификация и номенклатура, влияние на свойства обуви. Формирование свойств обуви в процессе операций сборки, формования заготовок и крепления деталей низа.</p> <p>Классификация кожаной обуви. Факторы, влияющие на формирование и обновление ассортимента обуви в торговом предприятии. Характеристика ассортимента кожаной обуви по видам, материалам верха, половозрастному и сезонному назначению. Особенности обуви для детей по применяемым материалам, конструкции, отделке.</p> <p>Потребительские свойства кожаной обуви, группировка и показатели качества. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Правила ухода.</p> <p>Экспертиза обуви. Нормативная документация, определяющая правила, порядок и методы проведения экспертизы кожаной обуви. Показатели качества и методы их определения. Сортировка обуви.</p> <p>Потребительская экспертиза. Проверка маркировочных данных. Установление материалов верха, низа, страны-изготовителя, проверка товарного знака и особенностей изготовления. Гарантийные сроки носки кожаной обуви.</p>		
	<p><b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование</p>	3	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов</p>	2	
<p><b>Тема 15. меховые товары</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Состояние потребительского рынка. Классификация мехового сырья. Формирование потребительских свойств меховых полуфабрикатов в процессе производства. Характеристика ассортимента и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов.</p> <p>Классификация меховых товаров. Характеристика ассортимента, потребительских свойств, особенности оценки качества меховых изделий. Упаковка, транспортирование, хранение, реставрация и уход за меховыми изделиями</p>	3	
	<p><b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование</p>	3	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов</p>	2	
<p><b>Тема 16. Ювелирные товары</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b> Рынок ювелирных изделий. Характеристика материалов, используемых для изготовления ювелирных изделий. Пробирный надзор. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент. Классификация, групповая характеристика ассортимента, особенности оценки качества ювелирных изделий</p>	3	
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	3	

	Семинар, конференция, тестирование		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
<b>Тема 17. Парфюмерно-косметические товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Рынок парфюмерно-косметических товаров. Факторы, формирующие ассортимент и потребительские свойства. Классификация, групповая характеристика ассортимента, показатели качества парфюмерных и косметических товаров, их упаковка, маркировка и хранение, оценка качества	2	
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	2	
<b>Тема 18. Керамические товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Классификация керамических изделий. Виды керамики. Факторы, формирующие потребительские свойства, ассортимент и цену керамических изделий. Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества.	2	
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	4	
<b>Тема 19. Стекланные товары</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Состав и классификация стекол. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств, ассортимент и цену стекланных товаров (сырье, способы формования, виды термической обработки, способы декорирования и др.). Классификация и товароведная характеристика современного ассортимента изделий из стекла. Основные ценообразующие факторы и показатели качества. Пути повышения конкурентоспособности отечественной продукции	2	
	<b>Практические занятия:</b> Семинар, конференция, тестирование	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	3	

Тема 20. Товары из пластических масс	<b>Содержание учебного материала:</b> Роль и значение полимерных материалов в формировании потребительских свойств товаров и тары. Общая характеристика синтетических смол и пластмасс. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент пластмассовых изделий. Классификация, характеристика и методы распознавания изделий из пластмасс. Оценка качества. Особенности ухода за товарами из пластмасс.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение литературы, проработка конспектов, подготовка к текущему контролю, подготовка докладов	4	
	<b>Практические занятия (итоговые) :</b> конференция, тестирование	2	
<b>Промежуточная аттестация:</b> другие формы контроля (обсуждение вопросов)			
		<b>Всего:</b>	<b>135</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы междисциплинарного курса требует наличия учебного кабинета

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор; экран

#### 3.2 Обеспечение междисциплинарного курса

##### **Основная литература**

1. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для СПО / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/DEC88E91-01A0-434E-9464-7AEB2F6676B5](http://www.biblio-online.ru/book/DEC88E91-01A0-434E-9464-7AEB2F6676B5).

##### **Дополнительная литература**

1. Ляшко А. А., Ходыкин А. П., Волошко Н. И., Снитко А. П., Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник. — М.: Издательско—торговая корпорация «Дашков и К°», 2009. — 668 с.

2. Николаева М.А Теоретические основы товароведения Издательство НОРМА М. 2008,- 448 с.

3. Калачев С.Л . Теоретические основы товароведения и экспертизхы: учебник для бакалавров/ С.л. Калачев. – М. :ИздательствоЮрайт: ИД Юрайт,2012. – 463 с

4. Страхова С.А, Теоретические основы товароведения и экспертизы : Тест /С.А Страхова. – М :Издательско – торговое. “Дашков и К” , 2012. - 164с.

5. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/4EFE6CD0-85A4-456C-B8A3-7CFE48FAF9D4](http://www.biblio-online.ru/book/4EFE6CD0-85A4-456C-B8A3-7CFE48FAF9D4).

6. Гаврилов, Л. П. Организация коммерческой деятельности: электронная коммерция : учеб.пособие для СПО / Л. П. Гаврилов. — 2-е изд., доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 433 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09064-2. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/0790AED9-A4BE-422B-B9DE-E9F0E4ED83CD](http://www.biblio-online.ru/book/0790AED9-A4BE-422B-B9DE-E9F0E4ED83CD).

7. Основы коммерческой деятельности : учебник для СПО / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 506 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/41814492-E8BE-4F6A-A4B8-9845795DA2D5](http://www.biblio-online.ru/book/41814492-E8BE-4F6A-A4B8-9845795DA2D5).

8. Кулишер, И. М. Очерк истории русской торговли / И. М. Кулишер. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 287 с. — (Серия : Антология мысли). — ISBN 978-5-534-07074-3. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/26928676-6F8A-422B-9D3E-453329D31384](http://www.biblio-online.ru/book/26928676-6F8A-422B-9D3E-453329D31384).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных домашних заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<p><b>иметь практический опыт:</b>  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;</p> <p><b>уметь:</b>  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;</p>	<p>Составление документации по формам, устные опросы, задания по поиску правовой информации с использованием справочно-правовой системы ГАРАНТ</p>
<b>Знания:</b>	
<p>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</p>	<p>Тестирование по темам, устные опросы</p>

