

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Отделение Сервиса

**Рассмотрено**  
на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1  
от 31 августа 2022 г.

**Утверждено**  
Директор  
\_\_\_\_\_ /Лаптева Е.Г.  
31 августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА  
МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных  
товаров»  
ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение  
сохраняемости товара»**

по специальности 38.02.04  
«Коммерция (по отраслям)»

год приема 2020  
курс обучения III

Астрахань 2022

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», входящего в состав профессионального модуля ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товара» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)», входящей в укрупненную группу 38.00.00 «Экономика и управление, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.05.2014 года № 539.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчик:  
Багинская А.А. – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Одобрено на заседании ЦМК № 1 от 29.08.2022 г.

Согласовано на заседании Методического совета ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум» № 1 от 30.08.2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.02 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»</b>	<b>4</b>
1.1	Область применения программы	4
1.2	Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3	Цель и планируемые результаты освоения МДК	4
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА</b>	<b>8</b>
2.1	Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы	8
2.2	Содержание междисциплинарного курса	9
2.3	Тематическое планирование	24
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА</b>	<b>30</b>
3.1	Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса	30
3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса	30
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА</b>	<b>33</b>
4.1	Показатели, методы контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса	33
4.2	Технологическая карта распределения рейтинговых баллов	35
	<b>ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ</b>	<b>37</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.02. «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Программа учитывает возможность реализации учебного материала в формате обучения с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (ДОТ и ЭО).

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

Междисциплинарный курс МДК 03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» осваивается на III курсе в течение одного семестра и является обязательной частью профессионального модуля ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товара» основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Междисциплинарный курс встраивается в структуру ОПОП как с точки зрения преемственности содержания, так и с точки зрения непрерывности процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающегося. Данный междисциплинарный курс формирует основу для последующего освоения Учебной и производственной практик по модулю специальности.

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения междисциплинарного курса:**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12. ЛРв1, ЛРв2, ЛРв3, ЛРв4, ЛРв5, ЛРв6, ЛРв7, ЛРв8, ЛРв9, ЛРв10, ЛРв11, ЛРв12,	1. применять методы товароведения; 2. формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; 3. оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; 4. рассчитывать товарные потери и списывать их; 5. идентифицировать товары; 6. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические	1. теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; 2. виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; 3. классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; 4. условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические

	требования к ним.	требования к ним; 5. особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.
--	-------------------	--

### **Профессиональные компетенции**

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.

### **Общие 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.

### **Личностные результаты программы воспитания**

ЛРв1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛРв2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛРв3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛРв4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛРв5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛРв6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛРв7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛРв8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛРв9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛРв10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛРв11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛРв12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

### 2.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы междисциплинарного курса</b>	432
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	288
в том числе в форме практической подготовки:	
теоретическое обучение	144
лабораторные работы	не предусмотрено
практические занятия	144
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
консультации	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа</b>	144
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

**2.2. Содержание междисциплинарного курса МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Используемые современные образовательные технологии
1	2	3	4
<b>Раздел 1 «Товароведение непродовольственных товаров»</b>			
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	лекции-визуализации
	1. Введение. Цели и задачи изучения дисциплины. Этапы становления товароведения как научной дисциплины.	2	
	2. Методы товароведения	2	
Тема 1.1 Товароведные характеристики товаров из пластмасс, их свойства и показатели	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Классификация и общие сведения о пластмассах.	2	
	2. Основные методы производства пластмассовых изделий.	2	
	3. Ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс. Требования к качеству и безопасности изделий из пластмасс. Маркировка и условия хранения товаров из пластмасс	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Практическая работа №1 Анализ ассортимента пластмассовых изделий применяемых в быту и для упаковки продовольственных товаров	4	
	2. Практическая работа №2 Изучение маркировки пластмассовых изделий	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Методы формирования изделий из полимеров, находящихся в твердом состоянии	2	
	2. Дефекты изделий из пластических масс (виды, причины возникновения)	4	
Тема 1.2.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	лекции-визуализации,



Товароведные характеристики текстильных товаров, их свойств и показатели	1.Классификация текстильных волокон по видам сырья технологии изготовления и области применения	2	групповые формы работы, мозговые штурмы.
	2.Пряжа и нити. Дефекты текстильных нитей. Классификация и характеристика ткацких переплетений.	2	
	3.Потребительские свойства тканей. Ассортимент тканей (хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых).	2	
	4.Упаковка текстильных товаров, маркировка тканей, хранение.	2	
	5.Нетканые материалы. Искусственные меха. Характеристика. Основы производства.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1. Практическая работа №4 Определение дефектов текстильных нитей	2	
	2. Практическая работа №3 Изучение ассортимента хлопчатобумажных, льняных, шелковых, шерстяных тканей.	4	
	3. Практическая работа №5 Анализ дефектов тканей	2	
	4. Практическая работа № 6 Анализ ассортимента искусственных тканей	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
1.Свойства волокон (геометрические, физико-механические, гигиенические). Показатели (характеристики) качества волокон.	6		
Тема 1.3. Товароведные характеристики швейных товаров, их свойства и показатели.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы, проектная деятельность
	1.Основные потребительские свойства и требования к одежде. Материалы, применяемые в производстве одежды. Основные и подготовительные этапы производства швейных товаров. Шкала типовых размеров.	2	
	2.Классификация и ассортимент швейных изделий. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1.Практическая работа №7 Изучение ассортимента и требований нормативных	6	

	документов к маркированию швейных товаров.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Основные параметры типовой фигуры	2	
	2. Составление технологической схемы производства швейных изделий	4	
Тема 1.4. Товароведные характеристики трикотажных товаров, их показатели и свойства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Трикотажные товары. Общие сведения. Основные виды трикотажных переплетений. Потребительские свойства.	2	
	2. Ассортимент трикотажных изделий. Классификация. Требования к качеству трикотажных изделий, маркировка, упаковка и хранение.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Практическая работа №8 Оценка качества трикотажных изделий	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Показатели качества трикотажных изделий	4	
2. Дефекты трикотажных изделий	2		
Тема 1.5. Товароведные характеристики пушно-меховых товаров, их свойства и показатели	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Классификация пушно-меховых товаров. Пушно-меховое сырьё, его классификация. Особенности строения меховой шкурки. Топография шкур. Способы консервирования пушно-мехового сырья.	2	
	2. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Основные этапы производства. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение меховых изделий.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Практическая работа №9 Изучение ассортимента, требований нормативных документов пушного и мехового полуфабрикатов.	4	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>6</b>	
	1. Дефекты меховых и овчинно-шубных изделий.	6	
Тема 1.6. Товароведная характеристика обувных товаров, их	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Кожаная обувь. Кожевенные обувные материалы. Топография шкуры. Хромовые кожи для верха обуви. Юфтевые кожи. Виды дубления кож. Искусственные и синтетические обувные материалы. Материалы для низа и	2	

свойства и показатели	верха обуви. Детали обуви.		
	2.Классификация и ассортимент кожаной обуви. Требования к качеству кожаной обуви. Маркировка, упаковка, хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью.	2	
	3.Классификация и ассортимент резиновой обуви. Требования к качеству резиновой обуви. Дефекты и маркировка.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1.Практическая работа №10 Изучение требований нормативных документов к маркированию обуви. Определение дефектов кожаной обуви	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Ассортимент бытовой резиновой обуви	4	
2. Основные этапы производства кожаной обуви	2		
Тема 1.7. Товароведные характеристики галантерейных товаров, их свойства и показатели	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1.Галантерейные товары	2	
	2.Ассортимент, требования к качеству и условия хранения	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1.Практическая работа №11 Изучение ассортимента и правил продажи галантерейных товаров.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
1. Маркирование галантерейных товаров	6		
Тема 1.8. Товароведные характеристики парфюмерно-косметических товаров, их свойства и показатели	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1.Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству. Фасовка и упаковка парфюмерных товаров. Маркировка парфюмерных товаров. Условия хранения.	2	
	2.Классификация и ассортимент косметических товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1.Практическая работа №12 Изучение ассортимента парфюмерных и косметических товаров.	4	
	<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>6</b>	

	1. История парфюмерии	6	
Тема 1.9. Товароведные характеристики посудохозяйственных товаров, их свойства и показатели	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1.Стеклянные бытовые товары	2	
	2.Керамические товары	2	
	3.Металлохозяйственные изделия	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1.Практическая работа №13 Изучение ассортимента, потребительских свойств и дефектов стеклоизделий.	2	
	2.Практическая работа №14 Изучение ассортимента, потребительских свойств и дефектов керамических изделий.	2	
	3.Практическая работа №15 Изучение классификации и ассортимента металлохозяйственных изделий, потребительских свойств, требований нормативной документации к качеству, маркировке и условиям хранения и транспортирования.	2	
	<b>Самостоятельная работ</b>	<b>6</b>	
1. Основные виды украшений из стекла	6		
Тема 1.10. Товароведные характеристики ювелирных товаров, их свойства и показатели	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1.Благородные металлы и их сплавы. Цветные металлы и их сплавы. Ювелирные камни. Основы производства ювелирных изделий.	2	
	2.Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Требования к качеству, маркировка и клеймение изделий. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1.Практическая работа №16 Изучение ассортимента, методов производства и особенностей маркировки ювелирных изделий и видов огранки камней.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.	6	
Тема 1.11. Товароведные характеристики	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые
	1.Материалы для производства мебели. Основные этапы производства мебели.	2	
	2.Классификация и ассортимент мебели. Требования к маркировке, упаковке,	2	

мебельных товаров, их свойства и показатели	транспортировке и хранению мебели		штурмы.
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Практическая работа №17 Изучение ассортимента корпусной мебели, мебели для сидения и лежания. Виды дефектов деталей.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Виды отделки и украшения мебели.	6	
Тема 1.12. Товароведные характеристики игрушек	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Игрушки. Классификация игрушек, ассортимент, требования к качеству и безопасности. Маркировка, упаковка и хранение игрушек.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Практическая работа № 18 Изучение требований ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля» к качеству и безопасности игрушек. Анализ факторов, влияющих на формирование показателей качества игрушек.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Изучение требований ГОСТ 25779-90 «Игрушки. Общие требования безопасности и методы контроля»	6	
Тема 1.13. Товароведные характеристики бытовых электротехнических товаров, их свойства и показатели. Бытовая электронная аппаратура	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Классификация электробытовых товаров. Общие требования, предъявляемые к качеству, безопасности и электромагнитной совместимости электробытовых приборов.	2	
	2. Бытовая видео- и аудиоаппаратура	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Практическая работа № 19 Работа с ассортиментом, анализ основных потребительских характеристик, маркировки электробытовых товаров.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Классификация и ассортимент бытовых холодильников.	6	
Тема 1.14. Товароведные характеристики	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые
	1. Школьно-письменные и канцелярские товары. Классификация. Требования к качеству, маркировка, условия хранения школьно-письменных и	2	

школьно-письменных и канцелярских товаров, их свойства и показатели	канцелярских товаров.		штурмы.
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Практическая работа №20 Изучение особенностей продажи канцелярских товаров	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров	6	
Тема 1.15. Товароведные характеристики товаров бытовой химии, их свойства и показатели	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Товары бытовой химии, клеящие материалы, моющие средства. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству, маркировка и условия хранения.	2	
	2. Лакокрасочные товары. Ассортимент. Требования к качеству, маркировка и хранение.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Практическая работа № 21 Изучение требований ГОСТ 25644-96 «Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования».	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Изучение ассортимента моющих средств, которые реализуются в торговой сети «Магнит».	6	
Тема 1.16 Часы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Классификация. Требования к качеству. Основные эксплуатационные качества часов. Маркировка, упаковка.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Практическая работа №22 Оценка качества механических часов по ГОСТ 10733-98. Работа с ГОСТ 26272-98 Часы электронно-механические кварцевые наручные и карманные	2	
Тема 1.17 Изделия народных промыслов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Классификация. Ассортимент. Отличительные особенности. Маркировка и упаковка.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Практическая работа №23 Изучение ассортимента изделий народных	2	

	промыслов ГОСТ 30108-94. Оценка качества изделий народных промыслов ГОСТ 15895-77		
<b>Раздел 2 Товароведение продовольственных товаров</b>			
Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Зерно. Продукты переработки зерна, условия и сроки транспортирования и хранения	2	
	2. Хлеб и хлебобулочные изделия, условия и сроки транспортирования и хранения	2	
	3. Макаaronные изделия, условия и сроки транспортирования и хранения	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Практическая работа №24 Оценка качества крупы	2	
	2. Практическая работа №25 Оценка качества макаронных изделий	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
1. Подготовка альбома с натуральными образцами зерномучных товаров (работа в группах)	6		
Тема 2.2. Плодоовощные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Свежие и переработанные овощи, грибы: отличительные признаки ассортимента, идентификация, фальсификация, маркировка, упаковка	2	
	2. Ассортимент, идентификация, фальсификация плодов	2	
	3. Маркировка, упаковка, требования к качеству, условия хранения плодов	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Практическая работа № 26 Определение качества свежих овощей органолептическим методом, правила отбора проб	4	
	2. Практическая работа №27 Определение качества свежих плодов органолептическим методом, правила отбора проб	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Фитопатология – микробиологические заболевания, заболевания, вызываемые вирусами, виридами и вирусоподобными организмами	2	
2. Фитопатология – инфекционные заболевания, Нематодные болезни растений	4		

Тема 2.3. Мед, крахмал, сахар	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Мёд: ассортимент, оценка качества, маркировка, упаковка, оценка качества и экспертиза, идентификация, фальсификация	2	
	2. Крахмал, сахар: ассортимента, оценка качества, маркировка, упаковка, оценка качества и экспертиза, идентификация, фальсификация	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Практическая работа №28 Определение качества крахмала различными методами; выявление фальсификации	2	
	2. Практическая работа №29 Оценка качества сахара	2	
Тема 2.4. Кондитерские изделия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Мучные кондитерские изделия: идентификация ассортимента, особенности оценки качества отдельных групп. Маркировка, упаковка	2	
	2. Сахаристые кондитерские изделия: идентификация ассортимента, особенности оценки качества отдельных групп. Маркировка, упаковка	2	
	3. Маркировка и упаковка кондитерских изделий. Сроки хранения	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Практическая работа №30 Определение качества конфет и карамели	4	
	2. Практическая работа №31 Определение качества мучных кондитерских изделий	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Сравнительный анализ объемов производства шоколада и шоколадных изделий за 5 лет по различным странам (3 страны на выбор студента)	4	
2. Инновации в изготовлении кондитерских изделий	2		
Тема 2.5. Вкусовые товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Чай и чайные напитки: ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	4	
	2. Кофе и кофейные напитки: ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	4	



	3. Пряности и приправы: ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	4	
	4. Соки и соковая продукция: ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	4	
	5. Алкогольные напитки: ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	4	
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	
	1. Практическая работа №32 Определение качества чая и кофе	4	
	2. Практическая работа №33 Оценка качества соков, нектаров и сокосодержащих напитков	4	
	3. Практическая работа №34 Оценка качества, анализ ассортимента пряностей и приправ	4	
	4. Практическая работа №35 Анализ маркировки алкогольных и безалкогольных напитков	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Винная индустрия в стране (по выбору студента)	6	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Тема 2.6. Мясные товары	1. Товароведная характеристика мяса. Послеубойные изменения мяса. Транспортировка и хранение.	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	2. Ассортимент колбасных изделий, мясокопченностей и субпродуктов. Мясные консервы и полуфабрикаты	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Практическая работа №36 Органолептическая оценка качества колбасных изделий	2	
	2. Практическая работа №37 Определение количественных и качественных потерь мясных товаров при хранении	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	1. Микробиология мяса	2	
	2. Сравнительный анализ объемов производства колбасных изделий за 5 лет по различным странам (3 страны на выбор студента)	4	

Тема 2.7. Рыбные товары и нерыбные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения разных групп товаров	2	
	2. Рыбные полуфабрикаты, кулинарные изделия, икорные товары. Ассортимент нерыбных водных объектов промысла	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Практическая работа №38 Оценка качества рыбных консервов и нерыбных продуктов моря	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
1. Болезни рыб и причины их возникновения	6		
Тема 2.8. Пищевые жиры, молочные и яичные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика пищевых жиров, условия и сроки транспортирования и хранения разных групп товаров	2	
	2. Молоко, кисломолочные продукты, молочные консервы: товароведная характеристика, условия и сроки транспортирования и хранения	2	
	3. Мороженое, масло из коровьего молока, сыр	2	
	4. Творог и твороженные изделия. Состав, пищевая ценность. Оценка качества, дефекты.	2	
	5. Классификация яйца и продуктов его переработки, условия и сроки транспортирования и хранения яиц и продуктов его переработки	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
	1. Практическая работа №39 Изучение ассортимента, оценка качества маргарина и растительных жиров	4	
	1. Практическая работа №40 Оценка качества молока и кисломолочных продуктов.	4	
	2. Практическая работа №41 Оценка качества яиц	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
1. Сравнительный анализ производства молока в 3 странах по данным за последние 5 лет (по выбору студента)	6		
Тема 2.9 Пищевые	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	лекции-визуализации,

концентраты	1. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	групповые формы работы, мозговые штурмы.
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Практическая работа №42 Изучение ассортимента пищевых концентратов	2	
Тема 2.10 Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Химический состав различных групп продовольственных товаров.	2	
	2. Пищевая ценность различных групп продовольственных товаров.	2	
	3. Условия и сроки хранения и транспортирования различных групп продовольственных товаров.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	1. Практическая работа №43 Определение пищевой ценности продовольственных товаров	4	
2. Практическая работа №44 Анализ влияния условий хранения на качество товаров	4		
	<b>Самостоятельная работа (подготовка к дифференцированному зачету)</b>	12	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2	

### 2.3. Тематическое планирование

№ п/ п	Название разделов и тем	Количество часов								Результаты освоения (коды общих и профессиональных компетенций, формированию которых способствует элемент программы)	Формы текущего и рубежного контроля успеваемости / форма промежуточной аттестации
		Контактная работа						Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иное	Самостоятельная работа	Иное		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	<b>Раздел 1 «Товароведение непродовольственных товаров»</b>	<b>240</b>	76	74	-	-	-	90	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРв1 – ЛРв12	Практические работы Тестирование Ответы на занятия Дифференцированный зачет
2	Введение	4	4	-	-	-	-	-	-		
3	Тема 1.1 Товароведные характеристики товаров из пластмасс, их свойства и показатели	18	6	6	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРв1 – ЛРв12	
4	Тема 1.2. Товароведные характеристики текстильных товаров, их свойств и показатели	26	10	10	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРв1 – ЛРв12	
5	Тема 1.3. Товароведные характеристики швейных товаров, их свойства и показатели	16	4	6	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРв1 – ЛРв12	

6	Тема 1.4. Товароведные характеристики трикотажных товаров, их показатели и свойства	14	4	4	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12
7	Тема 1.5. Товароведные характеристики пушно- меховых товаров, их свойства и показатели	14	4	4	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12
8	Тема 1.6. Товароведная характеристика обувных товаров, их свойства и показатели	18	6	6	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12
9	Тема 1.7. Товароведные характеристики галантерейных товаров, их свойства и показатели	14	4	4	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12
10	Тема 1.8. Товароведные характеристики парфюмерно- косметических товаров, их свойства и показатели	14	4	4	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12
11	Тема 1.9. Товароведные характеристики посудо- хозяйственных товаров, их свойства и показатели	18	6	6	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12
12	Тема 1.10. Товароведные характеристики	14	4	4	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8

	ювелирных товаров, их свойства и показатели									ЛРВ1 – ЛРВ12	
13	Тема 1.11. Товароведные характеристики мебельных товаров, их свойства и показатели	14	4	4	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
14	Тема 1.12. Товароведные характеристики игрушек	10	2	2	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
15	Тема 1.13 Товароведные характеристики бытовых электротехнических товаров, их свойства и показатели. Бытовая электронная аппаратура	14	4	4	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
16	Тема 1.14. Товароведные характеристики школьно-письменных и канцелярских товаров, их свойства и показатели	10	2	2	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
17	Тема 1.15. Товароведные характеристики товаров бытовой химии, их свойства и показатели	14	4	4	-	-	-	6	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
18	Тема 1.16 Часы	4	2	2	-	-	-	-		ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
19	Тема 1.17 Изделия народных промыслов	4	2	2	-	-	-	-		ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
20	<b>Раздел 2 Товароведение продовольственных</b>	<b>192</b>	<b>68</b>	<b>70</b>	-	-	-	<b>54</b>	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8	Практические работы Тестирование

	<b>товаров</b>										ЛРВ1 – ЛРВ12	Ответы на занятия Дифференцированный зачет
21	Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки	18	6	6	-	-	-	6	-	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
22	Тема 2.2. Плодоовощные товары	20	6	8	-	-	-	6	-	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
23	Тема 2.3. Мед, крахмал, сахар	8	4	4	-	-	-	-	-	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
24	Тема 2.4. Кондитерские изделия	18	6	6	-	-	-	6	-	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
25	Тема 2.5. Вкусовые товары	42	20	16	-	-	-	6	-	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
26	Тема 2.6. Мясные товары	16	4	6	-	-	-	6	-	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
27	Тема 2.7. Рыбные товары и нерыбные товары	14	4	4	-	-	-	6	-	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
28	Тема 2.8. Пищевые жиры, молочные и яичные товары	26	10	10	-	-	-	6	-	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
29	Тема 2.9 Пищевые концентраты	4	2	2	-	-	-	-	-	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8 ЛРВ1 – ЛРВ12	
30	Тема 2.10 Химический состав,	26	6	8	-	-	-	12	-	-	ОК 1 - 4, 6, 7, 12 ПК 3.1 - 3.8	

	пищевая ценность, условия и сроки хранения транспортирования продовольственных товаров										ЛРв1 – ЛРв12	
31	Дифференцированный зачет	2										



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Реализация программы МДК требует:

##### 1. Наличие учебно-производственной лаборатории «Товароведение»

##### 2. Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя.
- рабочие места для студентов,

##### 3. Технические средства обучения:

– компьютер или ноутбук с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к Internet;

- мультимедийный проектор;
- экран;
- комплект обучающих видеофильмов;
- плакаты, наглядные пособия

#### 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

##### 3.2.1. Учебно-методическое обеспечение

###### а) Нормативно-правовые акты

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) «О защите прав потребителей» // Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/) (дата обращения: 06.04.2021).

###### б) Основная литература:

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467577> (дата обращения: 08.01.2022).

Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 08.01.2022).

Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 08.01.2022).

###### в) Дополнительная литература:

Бузукова, Е. А. Категорийный менеджмент. Теоретические основы : учебник для вузов и ссузов / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 181 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14458-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477662> (дата обращения: 08.01.2022).

Райкова, Е. Ю. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология : учебник и практикум для вузов и ссузов / Е. Ю. Райкова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 382 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14247-

1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477601> (дата обращения: 08.01.2022).

Еремеева, Н. В. Конкурентоспособность товаров и услуг : учебник и практикум для вузов и ссузов / Н. В. Еремеева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 242 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09362-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491928> (дата обращения: 08.01.2022).

г) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимый в процессе освоения МДК.

ЭБС (ЮРАЙТ), справочная правовая система «Консультант плюс» онлайн версия в сети Интернет;

### 3.2.2. Информационные технологии

- использование возможностей сети Интернет в процессе обучения (рассылка заданий, предоставление выполненных работ и т.д.);

- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источников информации;

- использование возможностей электронной почты преподавателя;

- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, презентаций и т.д.);

- использование системы управления обучением Moodle].

### 3.2.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционные системы: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows 10

2. Офисный пакет приложений: Microsoft Office

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) «ЮРАЙТ». <https://urait.ru/library/spo?bqt%5B%5D=spo>

2. Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru>

3. Система управления обучением Moodle.

При необходимости рабочая программа междисциплинарного курса может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для обучения с применением дистанционных образовательных технологий. Для этого требуется заявление обучающегося (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

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

##### 4.1 Показатели, формы и методы контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, контрольных и самостоятельных проверочных работ и др.

Результаты	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Результаты обучения:</b>		
<b>Знания:</b>		
1. теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	Владение основными понятиями, принципами, методами товароведения; демонстрация знаний товароведных характеристик, а так же факторов влияющих на них	Практические работы Тестирование Ответы на занятия
2. виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Демонстрация знаний о видах товарных потерь, возможных причинах их возникновения; знание основных правил списания товарных потерь	
3. классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Уверенное владение знаниями товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров, классификацией ассортимента и маркировки товара.	
4. условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Демонстрация знаний и требований к условиям и срокам транспортирования и хранения товаров, санитарно – эпидемиологическим требованиям хранения и транспортировки товаров.	
5. особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	Демонстрация знаний и понимание особенностей товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	
<b>Умения:</b>		

1.применять методы товароведения;	Уверенное владение методами товароведения	Практические работы Тестирование Ответы на занятия.
2. формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;	Демонстрация умений по формированию ассортимента (торгового или промышленного)	
3. оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	Грамотное оценивание качества товаров, демонстрация умений по установлению градации качества	
4. рассчитывать товарные потери и списывать их;	Демонстрация умения по расчету и списыванию товарных потерь	
5. идентифицировать товары;	Владение знаниями и демонстрация умений по идентификации товаров	
6. соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Владение знаниями о сроках хранения товаров, демонстрация умений по соблюдению условий транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований	

## 4.2 Технологическая карта распределения рейтинговых баллов

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

#### по МДК03.02 «Товароведение продовольственных и не продовольственных товаров»

за семестр 2022/2023 уч. года

Раздел (тема) / Вид контроля	Вид работы	Период выполнения	Количество баллов за выполнение одного вида работы	Максимальная сумма по виду работы	Максимальная сумма баллов по разделу (теме)
<b>Семестр</b>					<b>60</b>
<b>Раздел 1 «Товароведение непродовольственных товаров» (Введение, Темы 1.1 – 1.17)</b>	Ответ на занятия/ выполнение домашнего задания (Тема 1.3, 1.7, 1.11, 1.13, 1.16)		2	10	33
	Практическая работа (Тема 1.1 – 1.17)		1	23	
<b>Раздел 2 «Товароведение продовольственных товаров» (Темы 2.1 – 2.10)</b>	Ответ на занятия/ выполнение домашнего задания (Тема 2.1, 2.6, 2.9)		2	6	27
	Практическая работа (Тема 2.1 – 2.10)		1	21	
<b>Рубежный контроль</b>	Тестирование по изученному материалу Раздела 1		5	5	10
	Тестирование по изученному материалу Раздела 2		5	5	
<b>Личностное отношение к процессу обучения</b>	Посещаемость (отсутствие пропусков без уважительной причины, своевременная отработка пропущенных занятий по уважительной причине, отсутствие опозданий)			2	10
	Своевременность выполнения заданий			4	
	Активность на занятиях			4	
<b>Промежуточный контроль</b>	Диф.зачет: 1. Теоретическая часть (может быть выставлена		20	20	20

	по текущему рейтингу по результатам освоения контрольных точек или проводится в форме коллоквиума, письменной контрольной работы, тестирования)				
<b>ИТОГ (максимальное количество баллов за МДК)</b>					<b>100</b>

