

Профессиональное образовательное частное учреждение  
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
Чебоксарского кооперативного  
техникума Чувашпотребсоюза  
от 09.06.2023 № 203 -пд

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.12. Товароведение**

для специальности

### **38.02.03 Операционная деятельность в логистике**

2023 г.

Одобрено  
на заседании цикловой (предметной)  
комиссии сервисных дисциплин

Зам. директора по УМР  
И.В. Ерохина

Разработана на основе ФГОС по  
специальности 38.02.03 Операционная  
деятельность в логистике,  
утвержденного приказом  
Минобразования РФ от 28.07.2014г.  
№834

Разработчик:  
Краличкина А.Н., преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 12. Товароведение

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

## 1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

### Требования к результатам освоения дисциплины:

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.

## 1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов (в том числе практические занятия – 40 часов);

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа;

консультации – 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Консультации	6
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>		
Тема 1.1. Химический состав продовольственных товаров.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Химический состав. Общая классификация веществ пищевых продуктов.</p> <p><b>2. Практическое занятие №1.</b> Изучение химического состава основных пищевых продуктов. Их польза для организма человека.</p>	2
Тема 1.2. Пищевая ценность продовольственных товаров	<p>Содержание учебного материала</p> <p>3. Характеристика элементов пищевой ценности продовольственных товаров.</p> <p><b>Самостоятельная работа №1.</b> Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственных товаров и проверка штрихового кода на упаковках.</p>	2
Тема 1.3. Зерномучные товары	<p>Содержание учебного материала</p> <p>4. Крупа, мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия.</p> <p><b>Самостоятельная работа №2.</b> Составление схемы классификации зерномучных товаров по характерным для них признакам. Оформление образца круп и макаронных изделий, их характеристики.</p> <p><b>5. Практическое занятие №2.</b> Изучение ассортимента зерномучных товаров.</p>	2
Тема 1.4. Плодоовощные товары	<p>Содержание учебного материала</p> <p>6. Свежие овощи, плоды, продукты переработки плодов и овощей.</p> <p><b>Самостоятельная работа №3.</b> Составление схемы классификации плодоовощных товаров (свежих плодов и овощей) и выявите их классификационные признаки.</p> <p><b>7. Практическое занятие №3.</b> Изучение видов, сортов и болезней овощей. Решение ситуаций по оценке качества переработанных плодов и овощей Изучение видов, сортов и болезней овощей.</p> <p><b>Самостоятельная работа №4.</b> Изучение ассортимента плодоовощных консервов, выработанных предприятиями системы Чувашпотребсоюза.</p>	2
Тема 1.5. Кондитерские товары	<p>Содержание учебного материала</p> <p>8. Сахар, мед. Шоколад. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Карамель, конфетные изделия.</p>	2

	<b>Самостоятельная работа №5.</b> Составление схемы общей классификации кондитерских товаров.	1
	<b>9. Практическое занятие №4.</b> Изучение ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий, шоколада, карамели, конфетных изделий.	2
	<b>Самостоятельная работа №6.</b> Рассмотрение способы фальсификации конфетных изделий. Проведение диагностики дефектов кондитерских изделий: жировое поседение, шоколадная моль, крошка печенья.	1
Тема 1.6. Пищевые жиры	Содержание учебного материала	
	10. Пищевые жиры	2
	<b>Самостоятельная работа №7.</b> Составление схемы классификации пищевых жиров и выявите их классификационные признаки.	1
Тема 1.7. Молочные товары	Содержание учебного материала	
	11. Молоко, сливки и молочные консервы. Кисломолочные продукты. Масло коровье, сыры.	2
	<b>12. Практическое занятие №5.</b> Идентификация маркировки молочных товаров на основании нормативной документации. Оценка качества молока с использованием прибора ареометра.	2
	<b>Самостоятельная работа №8.</b> Изучение состояние рынка молочных товаров Чувашской Республики. Подготовка выступления на тему «Новое в ассортименте кисломолочных продуктов».	1
Тема 1.8. Мясные товары	Содержание учебного материала	
	13. Мясо убойных животных. Субпродукты. Мясо домашней птицы. Мясные полуфабрикаты и консервы. Колбасные изделия.	2
	<b>Самостоятельная работа №9.</b> Изучение ассортимент мясной продукции, вырабатываемой предприятиями системы Чувашпотребсоюза.	1
	<b>14. Практическое занятие №6.</b> Изучение сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины, ассортимента колбасных изделий, мясных полуфабрикатов.	2
	<b>Самостоятельная работа №10.</b> Подготовка презентации «Национальные мясные продукты».	1
Тема 1.9. Рыбные товары	Содержание учебного материала	
	15. Семейства промысловых рыб. Рыбные консервы. Нерыбные морепродукты.	2
	<b>16. Практическое занятие №7.</b> Изучение видов промысловых рыб по каталогу.	2
	<b>Самостоятельная работа №11.</b>	2

	Сравнение пищевой ценности пресноводных и морских рыб.	
	<b>17. Практическое занятие №8.</b> Изучение ассортимента рыбных консервов и нерыбной переработанной продукции. Маркировка.	2
	<b>Самостоятельная работа №12.</b> Изучение условий хранения рыбных консервов и нерыбной переработанной продукции, а также возможных дефектов.	2
	<b>Самостоятельная работа №13.</b> Составление кроссворда «Семейства и виды промысловых рыб».	2
Тема 1.10. Продукты детского питания и пищевые концентраты	Содержание учебного материала	
	18. Товароведная характеристика продуктов детского питания и пищевых концентратов.	2
	<b>19. Практическое занятие №9.</b> Изучение ассортимента детского питания и особенности его использования.	2
	<b>Самостоятельная работа №14.</b> Изучение условий и сроков хранения детского питания.	1
<b>Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров</b>		
Тема 2.1. Введение в товароведение непродовольственных товаров Тема 2.2. Товары из пластмасс.	Содержание учебного материала	
	20. Общая классификация непродовольственных товаров. Пластмассы: общие свойства, состав. Факторы качества товаров из пластмасс. Полимеризационные и поликонденсационные пластмассы: виды, свойства. Методы переработки пластмасс в изделия. Маркировка, упаковка, хранение.	2
	<b>Самостоятельная работа №15.</b> Составление схемы классификации непродовольственных товаров. Оценка и сравнение потребительских свойств 2-х изделий одной товарной группы.	1
	<b>21. Практическое занятие №10.</b> Идентификация ассортимента товаров из пластмасс. Оценка потребительских свойств. Оценка качества пластмассовых изделий по стандарту. Оценка потребительских свойств непродовольственных товаров.	2
Тема 2.3. Товары бытовой химии.	Содержание учебного материала	
	22. Товары бытовой химии: понятие, классификация. Клеи. Лакокрасочные товары. Моющие средства: состав, классификация и характеристика ассортимента. Маркировка, хранение.	2
	<b>Самостоятельная работа №16.</b> Разработка схемы классификации товаров бытовой химии.	1



	<b>23. Практическое занятие № 11.</b> Идентификация ассортимента моющих, чистящих средств для сада и огорода. Расшифровка маркировки.	2
	<b>Самостоятельная работа №17.</b> Подготовка презентации по новому ассортименту изученных товаров бытовой химии.	1
Тема 2.4. Металлохозяйственные товары. Тема 2.5. Мебельные товары.	Содержание учебного материала	
	24. Металлохозяйственные товары: понятие, классификация. Характеристика, ассортимента. Мебельные товары. Классификация и видовой ассортимент мебели. Маркировка, упаковка и хранение.	2
	<b>25. Практическое занятие №12.</b> Идентификация ассортимента металлохозяйственных товаров. Изучение ассортимента мебели по каталогам, иллюстрациям, прайс-листам.	2
	<b>Самостоятельная работа №18.</b> Составление сравнительной таблицы потребительских свойств посуды из разных металлов.	1
Тема 2.6. Строительные товары Тема 2.7. Электробытовые товары.	Содержание учебного материала	
	26. Состояние рынка строительных товаров. Классификация строительных товаров. Требования к качеству. Классификация по различным признакам, характеристика ассортимента электробытовых товаров. Маркировка, упаковка и хранение.	2
	<b>Самостоятельная работа №19.</b> Написание реферата. Разработка схемы классификации строительных товаров.	1
	<b>27. Практическое занятие №13.</b> Идентификация ассортимента строительных товаров. Изучение ассортимента электрических бытовых товаров.	2
	<b>Самостоятельная работа №20.</b> Подготовка презентации по новым видам бытовой техники.	1
	Содержание учебного материала	
Тема 2.8. Школьно-письменные и канцелярские товары.	28. Рынок школьно-письменных и канцелярских товаров, состояние и перспективы развития. Бумага и картон. Изделия из них, характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения, рисования. Канцелярские товары. Виды, характеристика ассортимента. Показатели качества. Маркировка, упаковка и хранение школьно-письменных и канцелярских товаров.	2
	<b>Самостоятельная работа №21.</b> Разработка схемы классификации школьно-письменных товаров.	1
	<b>29. Практическое занятие №14.</b> Идентификация изделий из бумаги и картона. Оценка потребительских свойств.	2

Тема 2.9. Музыкальные товары Тема 2.10. Фототовары	Содержание учебного материала	
	30. Состояние рынка музыкальных товаров. Классификация и характеристика. Маркировка, упаковка и хранение музыкальных инструментов. Фотоаппараты. Маркировка, упаковка и хранение фототоваров. Гарантийные сроки, сроки годности.	2
	<b>Самостоятельная работа №22.</b> Изучение требований к качеству музыкальных изделий, классификации музыкальных изделий.	1
	<b>31. Практическое занятие №15</b> Анализ ассортимента музыкальных инструментов в розничной торговой сети, условий хранения. Идентификация маркировки.	2
	<b>Самостоятельная работа №23</b> Идентификация маркировки музыкальных инструментов и фотоаппаратов.	1
Тема 2.11. Бытовые электронные товары Тема 2.12. Игрушки	Содержание учебного материала	
	33. Бытовые электронные товары: электроакустическая аппаратура, бытовая аудиотехника, бытовая видеотехника, средства оргтехники. Маркировка, упаковка, условия хранения. Игрушки.	2
	<b>Самостоятельная работа №24.</b> Изучение ассортимента бытовых электронных товаров.	1
	<b>34. Практическое занятие №16</b> Анализ ассортимента фототоваров в розничной торговой сети, условий хранения, маркировки.	2
	<b>Самостоятельная работа №25.</b> Изучение ассортимента игрушек, их классификация и маркировка.	1
Тема 2.13. Спортивные, охотничьи и рыболовные товары. Тема 2.14. Ювелирные товары и часы	Содержание учебного материала	
	35. Классификация и обзор ассортимента спортивных, охотничьих, рыболовных товаров. Классификация и ассортимент ювелирных товаров и часов. Требования к качеству. Упаковка, хранение.	2
	<b>Самостоятельная работа №26.</b> Изучение ассортимента спортивных, охотничьих и рыболовных товаров.	1
	<b>Самостоятельная работа №27.</b> Изучение ассортимента ювелирных изделий. Способы изготовления ювелирных изделий.	1
Тема 2.15. Текстильные товары	Содержание учебного материала	
	36. Состояние рынка текстильных товаров. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей. Дефекты влияния на качество. Маркировка, упаковка, хранение тканей.	2
	<b>37. Практическое занятие №17.</b> Идентификация ассортимента тканей хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых	2

	<b>38. Практическое занятие №18.</b> Идентификация ассортимента швейных и трикотажных товаров. Оценка потребительских свойств.	2
	<b>Самостоятельная работа №28.</b> Подготовка презентации по теме текстильные товары.	1
	<b>Самостоятельная работа №29.</b> Подготовка презентации по теме швейные товары.	1
	Содержание учебного материала	2
Тема 2.16. Галантерейные и парфюмерно-косметические товары	<b>39. Практическое занятие №19.</b> Изучение ассортимента галантерейных и парфюмерно-косметических товаров.	2
	<b>Самостоятельная работа №30.</b> Изучить классификацию галантерейных товаров.	1
	<b>40. Практическое занятие №20.</b> Идентификация галантерейных товаров. Оценка потребительских свойств, дефектов, требования к качеству.	2
	<b>Самостоятельная работа №31.</b> Подготовка к экзамену	1
	<b>Консультации</b>	<b>6</b>
	<b>Итого</b>	<b>120</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

калькуляторы, контрольно-кассовые машины, весы, фасовочное оборудование и др., торгово-технологическое оборудование в соответствии со специализацией торговой организации.

Препараты: химические реактивы, титрованные растворы, индикаторы, индикаторную бумагу, растворители

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Нормативно-правовые источники**

Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях : (в ред. от 01.07.2021) : [принят Государственной Думой 20 декабря 2001 года : одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

О качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ: (в ред. от 13.07.2020) : [принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года: одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции : Федеральный закон от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ: (в ред. от 02.07.2021) : [принят Государственной Думой 19 июля 1995 года: одобрен Советом Федерации 15 ноября 1995 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

О защите прав потребителей : Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1: (в ред. от 11.06.2021). – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации: Постановление Правительства РФ от 31 декабря 2020 г. № 2463. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания : утв. Приказом Министерства промышленности и торговли РФ

от 1 марта 2013г. №252. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования : национальный стандарт Российской Федерации : дата введения 2005-07-01 : (в ред. от 29.11.2012) / Госстандарт России, ИПК Издательство стандартов, 2004 г. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

#### **Основные источники**

Голицына Г.Н. Товароведение непродовольственных товаров : курс лекций для сред. проф. образования / Г.Н. Голицына. - 3-е изд., испр. и доп. - Чебоксары : Единение, 2019. - 152 с.

Моисеенко Н.С. Основы товароведения : учебник для сред. проф. образования / Н.С. Моисеенко. - Москва : КноРус, 2018. - 413 с.; То же. – 2021. – Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/> (дата обращения: 31.08.2021)

#### **Дополнительные источники**

Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров. В 2 ч. Ч. 1 : учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 288 с.

Карташова Л.В. Управление ассортиментом товаров. В 2 ч. Ч. 2 : учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 304 с.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - 9-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 336 с.

Все о молоке, сыре и мороженом: газета. – Москва, 2019

Деловой вестник / Центросоюз России. - Москва, 2018 - 2020.

#### **Интернет-ресурсы**

Министерство экономического развития Российской Федерации : [официальный сайт]. – URL: <http://www.economy.gov.ru/mines/main> (дата обращения: 31.08.2021). – Текст : электронный.

Минпромторг России : [официальный сайт Министерства промышленности и торговли Российской Федерации]. – URL: <http://www.minpromtorg.gov.ru/> (дата обращения: 31.08.2021). – Текст : электронный.

Министерство экономического развития промышленности и торговли Чувашской Республики : [официальный сайт]. – URL: <http://economy.chr.ru/> (дата обращения: 31.08.2021). – Текст : электронный.

ЭБС BOOK.ru : сайт. - URL: <https://www.book.ru/> (дата обращения: 31.08.2021). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный

#### **Учебно-методические источники**

ЭБС Юрайт : Индивидуальная книжная полка преподавателя. – URL:  
<https://urait.ru/info/about-ikpp>

### **3.3. Организация дистанционного обучения**

При организации дистанционного формата обучения в техникуме реализация дисциплины / профессионального модуля осуществляется в виде онлайн уроков в социальной сети Вконтакте.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Контроль и оценка результатов освоения умений и усвоения знаний

Результаты (освоенные знания и умения)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Умения:</b>		
применять методы товароведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознает разновидности методов классификации;</li> <li>- расшифровывает штриховой код на отдельные группы товаров;</li> <li>- рассчитывает энергетическую ценность товаров;</li> <li>- применяет методы распознавания непродовольственных товаров;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль – оценка за:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–устный опрос;</li> <li>–практические занятия;</li> <li>–внеаудиторная самостоятельная работа;</li> <li>–тестирование.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–экзамен</li> </ul> <p>Оценка знаний и умений осуществляется по балльной системе.</p>
формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывает свойства и показатели ассортимента товаров;</li> <li>- формулирует рекомендации по результатам анализа ассортиментной политики организаций;</li> </ul>	
идентифицировать товары	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет физические свойства товаров, регламентируемых нормативными документами на отдельные группы товаров;</li> <li>- расшифровывает маркировку отдельных групп товаров;</li> <li>- применяет штриховой код EAN-13, и информационные знаки на отдельные группы товаров в целях их идентификации;</li> </ul>	
соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведет учет сохраняющих факторов при хранении и транспортировке отдельных групп товаров;</li> <li>- свободно владеет нормативной базой по контролю за соблюдением условий и сроков хранения;</li> </ul>	
<b>Знания:</b>		
классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формулирует основные понятия ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров,</li> <li>- называет показатели оценка качества;</li> <li>- раскрывает особенности маркировки товаров;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль – оценка за:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–устный опрос;</li> <li>–практические занятия;</li> <li>–внеаудиторная самостоятельная работа;</li> <li>–тестирование.</li> </ul>
условия и сроки транспортирования и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- называет товароведные характеристики</li> </ul>	

хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним	продовольственных и непродовольственных товаров: условия и сроки транспортирования и хранения; - перечисляет санитарно-эпидемиологические требования к ним;	<b>Итоговый контроль:</b> –экзамен  Оценка знаний и умений осуществляется по балльной системе.
особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	- перечисляет основные группы продовольственных и непродовольственных товаров,;	

#### 4.2 Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций

##### Общие компетенции

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует интерес к будущей профессии, понимает социальную сущность и значимость	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины  При оценке применяется дихотомическая оценка.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. - оценивает качество товаров.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области управления ассортиментом и оценки качества	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	- осуществляет эффективный поиск необходимой профессиональной информации. - использует различные источники, включая электронные.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	



<p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- определяет задачи профессионального и личностного развития, планирует повышение квалификации</p>	
--	---	--

## **5. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

В случае необходимости, инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

*Для лиц с нарушениями зрения:*

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат);
- в печатной форме на языке Брайля (при возможности);
- индивидуальные задания.

*Для лиц с нарушениями слуха:*

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- видеоматериалы с субтитрами;
- индивидуальные задания.

*Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:*

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- индивидуальные задания.

Кроме того, могут применяться элементы дистанционных образовательных технологий для изучения учебного материала на удалении.