

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»**

**Колледж технологии, моделирования и управления**

(Наименование колледжа)

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор,  
проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ А.Е. Рудин

«28» \_\_\_\_\_ 06 \_\_\_\_\_ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**МДК. 03. 02**

(Индекс дисциплины)

**Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**

(Наименование дисциплины)

Цикловая комиссия: Специальных дисциплин 05

Специальность: Коммерция (по отраслям)

Квалификация: Менеджер по продажам

Программа подготовки: базовая

**План учебного процесса**

Составляющие учебного процесса		Очное обучение	Очно-заочное обучение	Заочное обучение
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и самостоятельная работа обучающихся (часы)	<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	135		135
	<b>Обязательные учебные занятия</b>	90		20
	Лекции, уроки	60		12
	Практические занятия, семинары	30		8
	Лабораторные занятия			
	Курсовой проект (работа)			
	<b>Самостоятельная работа (в т.ч. консультации)</b>	45(5)		115
Формы контроля по семестрам (номер семестра)	Экзамен по ПМ.03	2		2 курс
	Зачет			
	Контрольная работа	2		2 курс
	Курсовой проект (работа)			

Рабочая программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по соответствующей специальности

и на основании учебного плана № 22-02/1/10, 22-02/3/1, 21-02/3/1, 20-02/3/1

Составитель(и): Преподаватель Родина Л.Н

*(должность, Ф.И.О., подпись)*

Председатель цикловой комиссии СД 05: Трофимова Л.В.

*(Ф.И.О. председателя, подпись)*

#### **СОГЛАСОВАНИЕ:**

Директор колледжа: Корабельникова М.А.

*(Ф.И.О. директора, подпись)*

Методический отдел: Ястребова С.А.

*(Ф.И.О. сотрудника отдела, подпись)*

# 1. ВВЕДЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Место преподаваемой дисциплины в структуре ППСЗ

Самостоятельная  Обязательная  Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл   
Часть модуля  Вариативная  Математический и общий естественнонаучный учебный цикл   
Профессиональный учебный цикл

Профессиональный модуль:  **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров**  
(Индекс модуля) (Наименование профессионального модуля)

## 1.2. Цель дисциплины

Сформировать компетенции обучающихся в области товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров по группам.

## 1.3. Задачи дисциплины

- Рассмотреть классификацию продовольственных и непродовольственных товаров, их химический состав и товароведные характеристики
- Раскрыть принципы строения материалов непродовольственных товаров и состава продовольственных товаров
- Продемонстрировать особенности товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров.

## 1.4. Компетенции, формируемые у обучающегося в процессе освоения дисциплины

Общекультурные: (ОК) Общекультурные:

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

Профессиональные: (ПК)

- 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 транспортирование товаров, обеспечивать их сохранность, 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 участия в мероприятиях по контролю.

### 1.5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Иметь практический опыт:
1. определения показателей ассортимента (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.7- 3.8.)
  2. распознавания товаров по ассортиментной принадлежности (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК 3.4)
  3. оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК 3.8)
  4. расшифровки маркировки; (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК3.3)
  5. контроля режима и сроков хранения товаров; (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК 3.5)
  6. соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК 3.6.)
- Уметь:
- 1) Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК3.4.)
  - 2) Рассчитывать товарные потери и списывать их (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК 3.2.)
  - 3) Идентифицировать товары (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК 3.4)
  - 4) Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК 3.5-ПК 3.6.)
- Знать:
- 1) Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК 3.2.)
  - 2) Классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК 3.1, ПК 3.3-ПК 3.4.)
  - 3) Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК 3.5-ПК 3.6.)
  - 4) Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров (ОК1-ОК4, ОК6-ОК7, ОК12, ПК 3.1-ПК 3.8.)

### 1.6. Дисциплины (модули, практики) ППССЗ, в которых было начато формирование компетенций, указанных в п.1.4:

МДК.03.01. Теоретические основы товароведения (ОК 1-4, ОК6-7, ОК12, ПК 3.1-3.8)

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование и содержание тем и форм контроля	Выделяемое время (часы)		
	очное обучение	очно-заочное обучение	заочное обучение
Введение. Определение дисциплины товароведение. Объекты товароведения. Цель дисциплины и задачи, значение дисциплины для успешной коммерческой деятельности	2		2
Тема 1.Классификация продовольственных и непродовольственных товаров. Признаки классификации. Виды классификации: учебная, биологическая, торговая. Группы товаров в соответствии с учебной классификацией.	2		2
Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров. Неорганические вещества химического состава: вода и минеральные вещества. Органические вещества: углеводы, белки, ферменты, витамины и др. Пищевая ценность: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая	6		6
Тема 3. Основы хранения продовольственных товаров и предотвращение их потерь. Основная задача хранения. Факторы, влияющие на сохранность товаров при хранении. Нормируемые и актируемые потери товаров.	2		2
Тема 4. Товароведная характеристика товаров однородных групп. Товароведная характеристика зерномучных товаров, плодоовощных, кондитерских, пищевых жиров, молоко и молочных товаров, мяса и мясных товаров. Сырье для товаров, классификация товаров, оценка качества товаров. Сроки хранения. Нормы стандартов, регламентирующих состав и качество продуктов.	20		20
Тема 5. Товароведная характеристика текстильных товаров Классификация текстильных товаров. Сырье для производства. Особенности получения ткани, нетканых материалов, трикотажа. Ассортимент текстиля. Строение и свойства разных видов текстиля. Нормы стандартов на показатели качества. Правила стандартов на маркирование, условия хранения, гарантии.	22		22

Наименование и содержание тем и форм контроля	Выделяемое время (часы)		
	очное обучение	очно-заочное обучение	заочное обучение
Тема 6. Товароведная характеристика швейных и трикотажных товаров Классификация швейных и трикотажных товаров. Шкалы типовых размеров одежды. Типовые фигуры человека. Ассортимент товаров: верхняя одежда, нательное белье, головные уборы. Спортивная и специальная одежда. Требования к качеству. Маркирование, упаковка, хранение. Сортность товаров. Нормы и правила стандартов на определение размеров, сорта, показателей качества, маркирование, упаковку, хранение, гарантии.	26		26
Тема 7. Товароведная характеристика обувных и кожгалантерейных товаров. Классификация обуви. Материалы для обуви. Схема производственного процесса изготовления обуви. Свойства обуви. Сортность обуви. Маркирование, хранение и гарантии изготовителя. Нормы стандартов, регламентирующих качество обуви. Классификация кожгалантерейных изделий. Свойства кожгалантерейных изделий и нормы стандартов, регламентирующих качество.	35		35
<b>Текущий контроль:</b> в 4 семестре (очн) – фронтальный опрос, презентации (домашних работ, практических работ)	12		
<b>Промежуточная аттестация</b> – в 2 семестре (ОЧН форма)/на 2 курсе(ЗАОЧН форма) контрольная работа (вкл время на подготовку)	6		6
<b>Промежуточная аттестация – комплексный экзамен по ПМ.03</b> в 4 семестре (очн)/на 3 курсе (заочн) (время на подготовку)	2		14
<b>ВСЕГО:</b>	<b>135</b>		<b>135</b>

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

#### 3.1. Лекции, уроки

Номера изучаемых тем	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное обучение	
	Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)	Номер курса	Объем (часы)
Введение	2	2			2	1
Тема 1.	2	2			2	1
Тема 2.	2	3			2	1
Тема 3.	2	1			2	1
Тема 4.	2	14			2	1
Тема 5.	2	2			2	1
Тема 6.	2	10			2	1
Тема 7.	2	10			2	1
Тема 8.	2	14			2	2
<b>Контрольная работа</b>	2	<b>2</b>			2	<b>2</b>
<b>ВСЕГО:</b>		60				12

#### 3.2. Практические занятия, семинары

Номера изучаемых тем	Наименование и форма занятий	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное обучение	
		Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)	Номер курса	Объем (часы)
Тема 5.	Практическая работа №1 «Строение и свойство тканей»	2	2				
Тема 5.	Практическая работа №2 «Ознакомление с ассортиментом тканей и определение потребительских свойств»	2	4			2	2

Номера изучаемых тем	Наименование и форма занятий	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное Обучение	
		Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)	Номер курса	Объем (часы)
Тема 6.	Практическая работа № 3 «Определение характеристик фигуры человека»	2	4				
Тема 6.	Практическая работа № 4 «Определение товароведных признаков одежды»	2	4			2	4
Тема 6.	Практическая работа № 5 «Экспертиза качества швейных изделий»	2	2				
Тема 7.	Практическая работа № 6 «Определение видов обуви и конструкции»	2	4			2	1
Тема 7.	Практическая работа №7 «Определение потребительских свойств обуви»	2	4			2	1
Тема 7.	Практическая работа № 8 «Экспертиза качества обуви»	2	2				
Тема 7.	Практическая работа № 9 «Изучение ассортимента кожгалантерейных изделий и определение потребительских свойств»	2	4				
<b>ВСЕГО:</b>			30				8

### 3.3. Лабораторные занятия

Не предусмотрены

## 4. КУРСОВОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

Не предусмотрено

## 5. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Номера тем, по которым проводится контроль	Форма контроля знаний	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное обучение	
		Номер семестра	Кол-во	Номер семестра	Кол-во	Номер курса	Кол-во
Тема 1-3.	Фронтальный опрос	2	2				
Тема 5.	Презентация практических работ.	2	4			2	1
Тема 6.	Презентация практических работ.	2	6			2	1
Тема 7.	Презентация практических работ.	2	8			2	1
1-7	Проверка домашних заданий	2	4			2	1

## 6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Виды самостоятельной работы обучающегося	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное обучение	
	Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)	Номер курса	Объем (часы)
Усвоение теоретического материала	2	10			2	26
Подготовка к практическим работам	2	12			2	27
Выполнение домашних заданий	2	10			2	26
консультации	2	5				

Виды самостоятельной работы обучающегося	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное обучение	
	Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)	Номер курса	Объем (часы)
Подготовка к контрольной работе	2	4			2	4
Подготовка к экзамену	2	2			2	6
Подготовка к контрольной работе	2	2			2	26
<b>ВСЕГО:</b>		45				115

## 7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

### 7.1. Характеристика видов и используемых активных и интерактивных форм занятий

Краткая характеристика вида занятий	Используемые активные и интерактивные формы	Объем занятий в активных и интерактивных формах (часы)		
		очное обучение	очно-заочное обучение	заочное обучение
<b>Теоретические занятия</b> Обеспечивают теоретическое изучение дисциплины, на лекциях излагается основное содержание курса, формируется система знаний.	Проблемные лекции, разбор конкретных ситуаций, лекция-диалог	20		4
<b>Практические занятия, семинары:</b> На практических занятиях разъясняются теоретические положения курса, обучающиеся работают с конкретным товаром, овладевают навыками сбора, анализа и обработки информации.	поиск вариантов решения проблемных ситуаций, презентация домашнего задания, командное соревнование малых групп обучающихся.	20		8
<b>ВСЕГО:</b>		40		12

### 7.2. Балльно-рейтинговая система оценивания успеваемости и достижений обучающихся

#### Перечень и параметры оценивания видов деятельности обучающегося

№ п/п	Вид деятельности обучающегося	Весовой коэффициент значимости, %	Критерии (условия) начисления баллов
1.	Посещение лекций и практических занятий, качество конспекта	10	2 балла за каждое занятие, всего 45 занятий. Максимум 90 баллов. Правильное оформление конспекта 10 баллов
2.	Выполнение практических работ, домашних заданий и их презентация	40	Выполнение практических работ (всего 9 работ по 8 баллов за каждую) - максимум <b>72</b> балла; Презентация домашних заданий (4 по 7 баллов)- максимум <b>28</b> баллов
3.	Написание контрольной работы	20	Полный ответ на теоретические вопросы (4 вопроса по 25 баллов за каждый) с соблюдением времени на подготовку. До <b>100</b> баллов
4.	Сдача экзамена	30	Полный ответ на теоретические вопросы (2 вопроса по 30 баллов) с соблюдением времени на подготовку, до <b>60</b> баллов. Ответ на разбор предложенной практической ситуации, до <b>40</b> баллов. Максимум – <b>100</b> баллов
<b>ИТОГО (%):</b>		100	

## Перевод балльной шкалы в традиционную систему оценивания

Баллы	Оценка по нормативной шкале	
86 - 100	5 (отлично)	Зачтено
75 – 85	4 (хорошо)	
61 – 74		
51 - 60		
40 – 50	3 (удовлетворительно)	Не зачтено
17 – 39	2 (неудовлетворительно)	
1 – 16		
0		

## 8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 8.1. Учебная литература

а) основная учебная литература

1. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80293.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) дополнительная учебная литература

1. Аксёнова Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Л.И. Нова, Н.А. Сариева, Г.В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2020. - 450 с. - ISBN 978-985-7234-20-2. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/372042/reading>. - Текст: электронный.

2. Стрижевская С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум / С.Л. Стрижевская, Е.В. Жвания. - Минск: РИПО, 2019. - 125 с. - ISBN 978-985-503-864-2. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/361838/reading>. - Текст: электронный.

3. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие. — (Среднее профессиональное образование) / Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова, Е.В. Красильникова. - Москва: Инфра-М, 2021. - 240 с. - ISBN 978-5-16-015698-9. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/373353/reading>. - Текст: электронный.

### 8.2. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : словарь-справочник / С. А. Вилкова, О. А. Голубенко, Н. В. Еремеева [и др.] ; под редакцией С. А. Вилковой. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-394-03475-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111042.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Щетилина И.П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум / И.П. Щетилина. - Воронеж: Воронежский университет инженерных технологий, 2018. - 115 с. - ISBN 978-5-00032-354-0. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/364621/reading>. - Текст: электронный.

### 8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины

1. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. URL: <http://window.edu.ru/>

2. информационные справочные системы:

Информационно – правовой портал ГАРАНТ [Электронный ресурс]. URL: <http://www.garant.ru>,

компьютерная справочно-правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. URL: <http://www.consultant.ru>

### 8.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Microsoft Windows 10 Pro

2. Office Standart 2016



### 8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. кабинет товароведения
2. видеопроектор с экраном
3. компьютер

### 8.6. Иные сведения и (или) материалы

1. учебные плакаты
2. образцы товаров
3. стандарты на товары

## 9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 9.1. Описание показателей, оценочных средств, критериев и шкал оценивания компетенций

#### 9.1.1. Показатели оценивания компетенций и оценочные средства

Коды компетенций	Показатели оценивания компетенций	Наименование оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде УМК цикловой комиссии
ОК - 1	Определяет сущность и значимость своей будущей профессии	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ОК – 2	Выбирает конкретные методы и способы выполнения производственных задач, обосновывает выбор, оценивает эффективность выбора	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ОК – 3	Принимает собственное решение при выполнении практических работ и домашних заданий	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ОК – 4	Собирает необходимую информацию для выполнения практических работ и домашних заданий. Делает обзор	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ОК - 6	Работает в партнерстве и в малых группах, умеет обосновывать и истолковывать свои действия	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ОК – 7	Анализирует и выявляет свои сильные и слабые стороны, составляет перечень тем для развития и самообразования	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ОК – 12	Соблюдает действующее законодательство и способен применять требования стандартов при оценке качества товара	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ПК 3.1	Понимает структуру ассортимента, определяет показатели ассортимента и качества товаров	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ПК 3.2	Рассчитывает товарные потери и определяет мероприятия по снижению и предотвращению потерь	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ПК 3.3	Оценивает и расшифровывает маркировку товаров в соответствии с требованиями стандартов	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ПК 3.4	Классифицирует товары, идентифицирует их, оценивает качество, знает дефекты	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ПК 3.5	Знает условия и сроки хранения, транспортирование товаров, факторы, обеспечивающие сохранность товара. Проверяет соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ПК 3.6	Знает санитарно-эпидемиологические	Вопросы для	Перечень вопросов

Коды компетенций	Показатели оценивания компетенций	Наименование оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде УМК цикловой комиссии
	требования к товарам и упаковке и понимает влияние процессов производства товаров на соответствие установленным требованиям	письменной работы	(16) и заданий (12)
ПК 3.7	Производит измерение товаров и переводит внесистемные единицы измерения в системные	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)
ПК 3.8	Работает с сертификатами и принимает участие в мероприятиях по контролю качества	Вопросы для письменной работы	Перечень вопросов (16) и заданий (12)

### 9.1.2. Описание шкал и критериев оценивания сформированности компетенций

Баллы	Оценка по традиционной шкале	Критерии оценивания сформированности компетенций
		Письменная работа
86 - 100	5 (отлично)	Критическое и разностороннее рассмотрение вопросов, свидетельствующее о значительной самостоятельной работе с источниками. Качество исполнения всех элементов задания полностью соответствует всем требованиям. <b>Учитываются баллы, накопленные в течение семестра.</b>
75 – 85	4 (хорошо)	Все заданные вопросы освещены в необходимой полноте и с требуемым качеством. Ошибки отсутствуют. Самостоятельная работа проведена в достаточном объеме, но ограничивается только основными рекомендованными источниками информации. <b>Учитываются баллы, накопленные в течение семестра.</b>
61 – 74		Работа выполнена в соответствии с заданием. Имеются отдельные несущественные ошибки или отступления от правил оформления работы. <b>Учитываются баллы, накопленные в течение семестра.</b>
51 - 60	3 (удовлетворительно)	Задание выполнено полностью, но в работе есть отдельные существенные ошибки, либо качество представления работы низкое, либо работа представлена с опозданием. <b>Учитываются баллы, накопленные в течение семестра.</b>
40 – 50		Задание выполнено полностью, но с многочисленными существенными ошибками. При этом нарушены правила оформления или сроки представления работы. <b>Учитываются баллы, накопленные в течение семестра.</b>
17 – 39	2 (неудовлетворительно)	Отсутствие одного или нескольких обязательных элементов задания, либо многочисленные грубые ошибки в работе, либо грубое нарушение правил оформления или сроков представления работы. <b>Не учитываются баллы, накопленные в течение семестра.</b>
1 – 16		Содержание работы полностью не соответствует заданию. <b>Не учитываются баллы, накопленные в течение семестра.</b>
0		Представление чужой работы, плагиат, либо отказ от представления работы. <b>Не учитываются баллы, накопленные в течение семестра.</b>

### 9.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки практического опыта, умений и знаний

#### 9.2.1. Перечень вопросов по дисциплине

№ п/п	Формулировка вопросов
1.	Определение дисциплины «Товароведение».
2.	Понятие потребительской стоимости товара.
3.	Классификация товаров .
4.	Кодирование товаров .
5.	Виды ассортимента товаров.
6.	Показатели ассортимента товаров.
7.	Структура ассортимента в стоимостном и натуральном выражение.
8.	Требования к качеству товаров.
9.	Показатели качества товаров.
10.	Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров

11.	Основы хранения продовольственных товаров.
12.	Товарная характеристика продовольственных товаров однородных групп.
13.	Товарная характеристика отдельных групп непродовольственных товаров.
14.	Виды товарных потерь.
15.	Товарная информация.
16.	Факторы влияющие на качество товара и способствующие сохранности товара.

#### Варианты типовых заданий (задач, кейсов) по дисциплине в 4 семестре

№ п/п	Условия типовых заданий (задач, кейсов)	Вариант ответа
1.	Определить товароведную характеристику зерномучных товаров на примере конкретных продуктов	<p><b>Крупа :</b>  <i>вид крупы по виду зерна, по состоянию ядра, по сорту</i>  <i>показатели качества крупы</i>  <i>товарная информация</i></p> <p><b>Мука:</b>  <i>вид муки по виду зерна, по степени размола, по сорту</i>  <i>показатели качества</i>  <i>товарная информация</i></p>
2.	Определить товароведную характеристику плодоовощных товаров на примере конкретных продуктов	<p><b>Картофель</b>  <i>вид картофеля по сроку созревания, способу выращивания,</i>  <i>продолжительности жизни растения в пищу</i>  <i>назначение картофеля:</i>  <i>питание человека</i>  <i>сырье для промышленности</i>  <i>для корма животных</i>  <i>показатели качества : внешний вид, запах, вкус, размер,</i>  <i>содержание бракованных клубней</i>  <i>химический состав</i>  <i>товарная информация</i></p> <p><b>Яблоки</b>  <i>ботанический признак – семечковые</i>  <i>виды яблок по окраске кожицы и мякоти, по сроку</i>  <i>созревания, по массе, сорту</i>  <i>химический состав: сахар, пектин, витамины, кислота, вода</i></p>
3.	Определить товароведную характеристику молочных товаров на примере конкретных продуктов	<p><b>Молоко:</b>  <i>вид молока по способу обработки</i>  <i>химический состав</i>  <i>товарная информация</i></p> <p><b>Сыр:</b>  <i>вид сыра по способу свертывания молока, по жирности</i>  <i>химический состав сыра</i>  <i>товарная информация</i></p>
4.	Определить товароведную характеристику кондитерских товаров на примере конкретных продуктов	<p><b>Шоколад:</b>  <i>сырье для шоколада</i>  <i>виды шоколада в зависимости от рецептуры и технологии</i>  <i>товарная информация</i></p> <p><b>Печенье:</b>  <i>вид печенья в зависимости от рецептуры и способа</i>  <i>производства</i>  <i>состав печенья</i>  <i>товарная информация</i></p>
5.	Определить товароведную характеристику мясных товаров на примере конкретных продуктов	<p><b>Мясо:</b>  <i>вид мяса по виду сырья, по термическому состоянию</i>  <i>условия хранения</i>  <i>товарная информация</i></p> <p><b>Колбаса:</b>  <i>вид колбасы в зависимости от технологии производства и</i>  <i>сырья</i></p>

		<i>состав колбасы товарная информация</i>
6.	Определить строение и свойства текстильных материалов на примере конкретных образцов	<b>Ткань:</b> <i>вид ткани по назначению, виду волокна, структуре отделки, способу выработке свойства ткани по ГОСТу: разрывная нагрузка и удлинение</i> <b>Нетканое полотно:</b> <i>вид полотна по виду волокна, способу производства свойства по ГОСТу</i>
7.	Определить товароведные признаки одежды. на примере конкретных товаров	<b>Платье, брюки, фуфайка:</b> <i>общее назначение художественное решение формы половозрастное назначение время года модельно-конструктивный признак способ употребления материал способ изготовления характер опоры количество слоев</i>
8.	Перечислить потребительские свойства изделий на примере конкретных товаров	<b>Платье, брюки, фуфайка:</b> <i>функциональные свойства эргономические свойства эстетические свойства</i>
9.	Оценить товарную информацию изделий на примере конкретных товаров	<b>Виды маркировки на изделии; ярлык, контр. лента, лента с изображением товарного знака, клеймо. Содержание маркировок и их соответствие требованиям стандартов</b>
10.	Определить товароведные признаки обуви на примере конкретного товара	<b>Виды обуви по следующим признакам:</b> <i>назначение условия эксплуатации сезонность размер и половозрастная группа высота заготовки материалы верха и низа метод крепления</i>
11.	Определить потребительские свойства обуви на примере конкретного товара	<b>По стандартам определить следующие свойства:</b> <i>гарантийный срок носки прочность ниточных креплений прочность крепления низа метод крепления</i>
12.	Определить товароведные признаки кожгалантерейных изделий на примере конкретного образца	<b>Вид изделия по следующим признакам:</b> <i>назначение условия эксплуатации половозрастной размеры и форма материал метод и способ изготовления</i>

### 9.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта

#### 9.3.1. Условия допуска обучающегося к сдаче (экзамена, зачета или защите курсовой работы) и порядок ликвидации академической задолженности

Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (принято на заседании Ученого совета 28.06.2022г., протокол № 12)

### 9.3.2. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине

устная  письменная  компьютерное тестирование  иная

### 9.3.3. Особенности проведения (экзамена, зачета или курсовой работы)

На контрольную работу отводится 2 аудиторных часа. Обучающимся предоставляются образцы товаров, разрешается пользоваться стандартами. Мобильные телефоны должны быть отключены.

По окончании практики ПП.03.01 обучающиеся сдают комплексный экзамен по профессиональному модулю ПМ.03, в который, в том числе, включаются теоретические и практические вопросы по МДК.03.02

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

<b>ПМ.03.</b> <i>(Индекс модуля)</i>	<b>Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров</b> <i>(Наименование модуля)</i>
---	--

### 1. Составляющие профессионального модуля

Индексы	Наименования дисциплин, междисциплинарных курсов, практик	Объем (часы)
МДК.03.01.	Теоретические основы товароведения	81
МДК.03.02.	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	135
ПП.03.01	Ознакомление с ассортиментом и товароведческими характеристиками	36 час
<b>Общая трудоемкость профессионального модуля</b>		<b>252</b>

### 2. Цель профессионального модуля

Сформировать компетенции обучающегося в области товароведения, товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров, классификации товаров по группам, методам контроля качества

### 3. Задачи профессионального модуля

- Научить применять методы товароведения, формировать и анализировать торговый ассортимент
- Раскрыть принципы строения материалов непродовольственных товаров и состава продовольственных товаров
- Продемонстрировать особенности товароведных характеристик продовольственных и непродовольственных товаров.
- Научить оценивать качество товаров, рассчитывать товарные потери

### 4. Фонд оценочных средств профессионального модуля предварительно одобрен работодателем

ОАО «Большой Гостиный Двор»  
*(Полное наименование предприятия / организации, дата экспертизы)*