

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ «ТУЛЬСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГПОУ ТО  
«Тулский экономический колледж»  
А.В. Макарова  
Приказ № 60  
«27» августа 2021 год



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

**ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
38.02.05 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА**

**ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ**

**Квалификации: ТОВАРОВЕД-ЭКСПЕРТ**

**Форма обучения**

*заочная*

Щекино  
2021 год

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Теоретические основы товароведения** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (базовой подготовки)**

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Тульский экономический колледж»

**Разработчик:**

Терехова Елена Владимировна, преподаватель Государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский экономический колледж»

Рабочая программа рекомендована предметно-цикловой комиссией № 2 Государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский экономический колледж»

Утверждена протоколом № 1 от « 27 » августа 2021 года

Председатель ПЦК № 2 \_\_\_\_\_  О.Н. Мосина

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_  Е.В. Кошелева

« 27 » августа 2021 года

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Теоретические основы товароведения

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС специальности **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (базовой подготовки)**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих, должностей служащих: 12721 Кассир торгового зала, 12759 Кладовщик, 12882 Комплектовщик товаров, 17296 Приемщик товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров, 17351 Продавец непродовольственных товаров, 20031 Агент по снабжению и др.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать классификационные группы товаров;
- анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия товароведения;
- объекты, субъекты и методы товароведения;
- общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;
- виды, свойства, показатели ассортимента;
- основополагающие характеристики товаров;
- товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров): классификацию ассортимента, оценку качества;
- количественные характеристики товаров;
- факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;
- виды потерь, причины возникновения, порядок списания.

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **108** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **26** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **82** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>26</b>
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>82</b>
в том числе:	
• изучение нормативно-правовых документов;	6
• составление тематических кроссвордов, тестов;	6
• подготовка рефератов (компьютерной презентации), сообщений, докладов;	6
• проведение учебно-исследовательской деятельности;	6
• выполнение расчетно-графических работ;	8
• решение ситуационных производственных (профессиональных) задач;	8
• решение задач по образцу, анализ полученных результатов;	8
• выполнение контрольных упражнений и заданий по карточкам;	6
• тестирование;	6
• работа с учебной и специальной литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	8
• составление плана и тезисов ответа на основе конспектов лекций, учебной и специальной литературы;	8
• подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ, отчетов и подготовка к их защите.	6
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Теоретические основы товароведения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Методологические основы товароведения</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1. Введение в товароведение. Объекты и субъекты товароведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Ключевые понятия товароведения: продукция, товар. Принципы товароведения. Товар как объект товароведной деятельности: его потребительская стоимость, основные товароведные характеристики товара (ассортиментная, качественная, количественная).		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - подготовка доклада (компьютерной презентации) по теме: «Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами»; - работа с учебной и специальной литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) на тему: «Предмет, цели и задачи товароведения»; - составление плана и тезисов ответа на основе конспектов лекций, учебной и специальной литературы на тему: «Основные разделы товароведения, их назначение»; - составление плана и тезисов ответа на основе конспектов лекций, учебной и специальной литературы на тему: «Функции, обязанности и права товароведов»; - работа с учебной и специальной литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) на тему: «Формирование профессиональной компетенции специалистов».	10	
<b>Тема 1.2. Методы товароведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Методы товароведения: их понятие и классификация (методы-действия и методы-операции: их разновидности, краткая характеристика и применение).		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - составление тематических кроссвордов, тестов на тему: «Методы товароведения. Преимущества и недостатки различных методов товароведения»; - подготовка доклада (компьютерной презентации) по теме: «Методы-действия и методы-операции: их разновидности, краткая характеристика и применение»; - выполнение расчетно-графических работ на тему: «Методы товароведения»; - работа с учебной и специальной литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем): «Методы товароведения: понятие и классификация».	8	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<b>Классификация и кодирование товаров</b>	1	Классификация потребительских товаров (продовольственных и непродовольственных) на однородные группы: общая и учебная классификация. Структура, достоинства и недостатки иерархического и фасетного методов классификации. Штриховое кодирование (EAN – 13).		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Проведение классификации товаров оптовой или розничной торговой сети (по выбору студента) иерархическим или фасетным методом классификации. Решение задач на проверку подлинности товара на основе штрихового кодирования EAN – 13.	10	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - выполнение контрольных упражнений и заданий по карточкам; - решение задач по образцу, анализ полученных результатов; - решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; - изучение нормативно-правовых документов на тему: «Основополагающие методы товароведения: методы систематизации – понятие классификации и кодирования товаров»; - составление тематических кроссвордов, тестов на тему: «Методологические основы товароведения».				
<b>Раздел 2. Товароведные характеристики товаров</b>			<b>40</b>	
<b>Тема 2.1. Классификационные признаки ассортимента товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	Понятие ассортимента товаров и товарной номенклатуры. Классификационные группировки ассортимента товаров и их отличительные признаки. Управление ассортиментом. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Направления развития и совершенствования ассортимента.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Анализ влияния отдельных показателей ассортимента на результаты коммерческой деятельности организации.	16	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - изучение нормативно-правовых документов на тему: «Ассортиментная политика организации: понятие, цели и задачи»; - выполнение расчетно-графических работ на тему: «Анализ ассортиментной политики розничной торговой организации (по выбору студента)»; - подготовка реферата, доклада, сообщения (компьютерной презентации) на темы: «Ассортиментная политика розничной торговой организации (на примере организации по выбору студента)», «Факторы, влияющие на формирование ассортимента розничной торговой организации, регулирование этих факторов (на примере организации по выбору студента)»; - проведение учебно-исследовательской деятельности на тему: «Направления развития и				

	<p>совершенствования ассортимента розничной торговой организации (на примере организации по выбору студента)»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с учебной и специальной литературой (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</li> <li>- решение ситуационных производственных (профессиональных) задач на тему: «Классификационные признаки ассортимента товаров»;</li> <li>- выполнение контрольных упражнений и заданий по карточкам на тему: «Нормативные и технические документы, регламентирующие ассортимент товаров»;</li> <li>- составление плана и тезисов ответа на основе конспектов лекций, учебной и специальной литературы на тему: «Краткая характеристика свойств и показателей ассортимента товаров: определение, назначение, расчет».</li> </ul>		
<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров)</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	2	3
	<p>1 Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров: сырье, материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия, конструкция, технология производства. Пищевая ценность продовольственных товаров: ее составные элементы, свойства.</p>		
	<p><b>Практические занятия</b></p>	4	
	<p>1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов при смешанном питании. Расчет цены, по которой целесообразно продавать товар.</p> <p>2 Определение спроса на товар. Анализ полученного результата. Вычисление доли потенциальных покупателей товара.</p>		
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение учебно-исследовательской деятельности на тему: «Краткая характеристика групп показателей качества продовольственных товаров: органолептические, физико-химические и микробиологические»;</li> <li>- подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ, отчетов и подготовка к их защите на тему: «Энергетическая ценность пищевых продуктов»;</li> <li>- решение задач по образцу, анализ полученных результатов на тему: «Расчет фактической энергетической ценности пищевых продуктов при смешанном питании разных видов»;</li> <li>- выполнение расчетно-графических работ на тему: «Расчет энергетической ценности пищевых продуктов»;</li> <li>- изучение нормативно-правовых документов по теме: «Микробиологические показатели. Виды продовольственных товаров, для которых устанавливаются микробиологические показатели. Наиболее распространенные микробиологические показатели»;</li> <li>- составление тематических кроссвордов и тестов по теме: «Количественные</li> </ul>	14		

	характеристики товаров: единичные экземпляры товаров и их совокупность – товарные партии, комплексные упаковочные единицы и комплекты товаров»; - контрольное тестирование на тему: «Товароведные характеристики товаров».		
<b>Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 3.1. Обеспечение товароведных характеристик товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1   Технологический жизненный цикл товародвижения: анализ стадий и этапов. Обеспечение качества и количества товаров: упаковка. Назначение, функция, элементы, классификация и требования, предъявляемые к упаковке. Хранение: основные понятия, составные элементы условий хранения (режимы хранения и размещения в складах). Методы хранения товаров: назначение, классификация. Сроки сохраняемости и службы товаров.		<b>3</b>
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1   Составление таблиц: «Достоинства и недостатки разных систем охлаждения» и «Достоинства и недостатки бестарного и тарного способов размещения».		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ, отчетов и подготовка к их защите на тему: «Факторы, формирующие качество товаров: объективные и субъективные, основные их составляющие и характеристики»; - решение ситуационных производственных (профессиональных) задач на тему: «Три группы методов хранения: основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения, основанные на разных способах размещения и методы ухода за товарами по способу их обработки»; - тестирование на тему: «Условия хранения товаров: требования к санитарно-гигиеническому и климатическому режимам хранения. Правила товарного соседства, принципы хранения»; - проведение учебно-исследовательской деятельности на тему: «Обеспечение товароведных характеристик товаров»; - выполнение расчетно-графических работ на тему: «Анализ методов и способов хранения товаров оптовой или розничной торговой организации (по выбору студента)»; - выполнение контрольных упражнений и заданий по карточкам на тему: «Составление схемы основных стадий и этапов технологического жизненного цикла товародвижения оптовой или розничной торговой организации (по выбору студента)»; - решение задач по образцу, анализ полученных результатов на тему: «Обеспечение товароведных характеристик товаров».	<b>14</b>	
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>Товарные потери</b>	1	Товарные потери: основные понятия, виды, разновидности (количественные и качественные). Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.		3
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Работа с нормативной документацией, регламентирующей порядок списания потерь.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - тестирование на тему: «Товарные потери»; - решение ситуационных производственных (профессиональных) задач на тему: «Причины возникновения разных видов потерь, порядок их списания»; - составление плана и тезисов ответа на основе конспектов лекций, учебной и специальной литературы на тему: «Анализ мероприятий и способов, влияющих на сохраняемость товаров оптовой или розничной торговой организации»; - подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ, отчетов и подготовка к их защите; - решение задач по образцу, анализ полученных результатов на тему: «Товарные потери. Определение видов товарных потерь на примере розничной торговой организации (по выбору студента)».		10	3
Примерная тематика курсовой работы (проекта)			<i>Не предусмотрена</i>	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)			<i>Не предусмотрена</i>	
<b>Всего:</b>			<b>108</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины **ОП.02 Теоретические основы товароведения** требует наличия кабинета социально-экономических дисциплин; лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных товаров и товароведения и экспертизы непродовольственных товаров; мастерской: учебный магазин и читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков товароведной документации;
- комплект образцов оформленных товароведных документов;
- комплект учебно-методических материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- интерактивная доска;
- лицензированное программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- товароведения и экспертизы продовольственных товаров: холодильник бытовой, микроскоп биологический и осветитель для микроскопа, лампа (облучатель) бактерицидная, центрифуга лабораторная, баня водяная лабораторная, баня электрическая для подогрева жирометров, жирометр, нитратометр, овоскоп, шкаф сушильный стерилизационный, шкаф вытяжной, пристенный химический, весы лабораторные с разновесами (гирями), весы технические с разновесами (гирями), лупа бинокулярная, лупа складная, стерилизатор электрический ветеринарный для инструментов, горелка спиртовая, мясорубка лабораторная, стеклянные колбы, термометр водяной, термометр лабораторный химический, термометр молочный, часы песочные, часы сигнальные, электроплита, кипятильники;

- товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: кюветы, чашки, склянки, пробирки стеклянные, бутылки, колбы, сушильные шкафы, лупы, индикаторные трубки, белизнамер, колбонагреватель, химическая посуда, расходные материалы для лабораторий, микроскопы лабораторные, мельница лабораторная, штатив лабораторный, колориметры, шумомеры, пробоотборник, спектральное оборудование, устройства для сушки посуды, термостаты, лабораторные бани, магнитные мешалки, лабораторные шейкеры, верхнеприводные (роторные) мешалки, нагревательные плиты, подъемные столики.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- учебный магазин: витрины, манекены, вешала, стеллажные системы, кассовые боксы, горки гастрономические и фруктовые, бонеты.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники (печатные издания):**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) (статьи 454 - 1109) (с изменениями на 28 апреля 2020 года) (редакция, действующая с 26 июня 2020 года) от 26.01.1996 № 14-ФЗ [принят Государственная Дума]
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) (статьи 1225 - 1551) (с изменениями на 30 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 17 января 2021 года) от 18.12.2006 № 230-ФЗ [принят Государственная Дума]

3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (с изменениями на 30 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 15 января 2021 года) от 30.12.2001 № 195-ФЗ [принят Государственная Дума]
4. Федеральный Закон РФ «О торгово-промышленных палатах в Российской Федерации (с изменениями на 8 декабря 2020 года)» от 07 июля 1993 № 5340-1 [Государственная Дума]
5. Федеральный Закон РФ «О защите прав потребителей (ред. от 08.12.2020)» от 07.02.1992 № 2300-1 [Государственная Дума]
6. Федеральный Закон РФ «О техническом регулировании (с изменениями на 22 декабря 2020 года)» (редакция, действующая с 1 января 2021 года) от 27.12.2002 № 184-ФЗ [Государственная Дума]
7. 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, 2020. – 478 с. – (Профессиональное образование). – Текст: непосредственный
8. Каплина, С.А. Управление ассортиментом товаров: учебник / С.А. Каплина. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 228 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование)
9. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + Приложение: тесты: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. – Москва: КНОРУС, 2021. – 160 с. – (Среднее профессиональное образование)
10. Лифиц, И.М. Управление качеством: учебное пособие / И.М. Лифиц. – Москва: КНОРУС, 2020. – 320 с. – (Среднее профессиональное образование)
11. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с., [16] с цв. ил.
12. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др.; под ред. д.х.н., проф. Т.И. Чалых, к.т.н., доц. Н.В. Умаленовой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>О</sup>», 2018. – 760 с.

#### **Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник / Н.С. Моисеенко. – Изд. 6-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 379, [1], с ил. – (Среднее профессиональное образование)
2. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
3. Электронное пособие по дисциплине «Теоретические основы товароведения», 2021 год. Автор: Е.В. Терехова, преподаватель ГПОУ ТО «Тульский экономический колледж» (ЭП создано по материалам книги автора М.А. Николаевой, Теоретические основы товароведения: учебник для ВУЗов. – М.: Норма, 2006. – 448 с.)

#### **Интернет-ресурсы:**

Образовательные ресурсы Интернета – Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.economy.gov.ru>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Гарант [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – 1С: Предприятие 8 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://v8.1c.ru/trade/>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Электронный фонд правовой нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Российская национальная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.nlr.ru/>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Торгово-промышленная палата Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tpprf.ru>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Российский деловой медиапортал Альянс Медиа [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://allmedia.ru/>, свободный

Образовательные ресурсы Интернета – Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики». Научно-образовательный портал IQ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.opes.ru/>, свободный

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины **ОП.02 Теоретические основы товароведения** осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
распознавать классификационные группы товаров;	- Тестовый контроль; - экспертная проверка выполнения практических работ; - письменная проверка; - устная проверка;
анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.	- тестовый контроль; - экспертная проверка выполнения практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации); - письменная проверка; - экспертная оценка защиты практических работ; - экспертная оценка защиты учебно-исследовательской работы; - устная проверка.
<b>Знания:</b>	
основные понятия товароведения;	- Тестовый контроль по основополагающим понятиям дисциплины; - письменная проверка; - устная проверка;
объекты, субъекты и методы товароведения;	- тестовый контроль по основополагающим понятиям; - экспертная проверка выполнения практических работ; - письменная проверка; - экспертная оценка защиты практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации); - устная проверка;
общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;	- тестовый контроль по основополагающим понятиям; - экспертная проверка выполнения практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации); - письменная проверка; - экспертная оценка защиты практических работ; - устная проверка;
виды, свойства, показатели ассортимента;	- тестовый контроль по основополагающим понятиям; - экспертная проверка выполнения практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации); - письменная проверка; - экспертная оценка защиты практических работ; - устная проверка; - решение ситуационных задач; - тестирование по темам;

<p>основополагающие характеристики товаров;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовый контроль;</li> <li>- экспертная проверка выполнения практических работ;</li> <li>- защита реферата (компьютерной презентации);</li> <li>- письменная проверка;</li> <li>- экспертная оценка защиты практических работ;</li> <li>- устная проверка;</li> </ul>
<p>товароведные характеристики однородных групп продовольственных или непродовольственных товаров): классификацию ассортимента, оценку качества;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная проверка выполнения практических работ;</li> <li>- защита реферата (компьютерной презентации);</li> <li>- письменная проверка;</li> <li>- экспертная оценка защиты практических работ;</li> <li>- экспертная оценка защиты учебно-исследовательской работы;</li> <li>- устная проверка;</li> <li>- решение ситуационных задач;</li> <li>- тестирования по темам;</li> </ul>
<p>количественные характеристики товаров;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовый контроль;</li> <li>- экспертная проверка выполнения практических работ;</li> <li>- защита реферата (компьютерной презентации);</li> <li>- письменная проверка;</li> <li>- устная проверка;</li> <li>- решение ситуационных задач;</li> </ul>
<p>факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовый контроль;</li> <li>- экспертная проверка выполнения практических работ;</li> <li>- защита реферата (компьютерной презентации);</li> <li>- письменная проверка;</li> <li>- экспертная оценка защиты практических работ;</li> <li>- экспертная оценка защиты учебно-исследовательской работы.</li> <li>- устная проверка;</li> <li>- решение ситуационных задач;</li> </ul>
<p>виды потерь, причины возникновения, порядок списания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовый контроль основополагающим понятиям;</li> <li>- экспертная проверка выполнения практических работ;</li> <li>- письменная проверка;</li> <li>- экспертная оценка защиты учебно-исследовательской работы.</li> <li>- устная проверка;</li> <li>- решение ситуационных задач.</li> </ul>