

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОП.12

для специальности

38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)
среднего профессионального образования
основной профессиональной образовательной программы СПО

Москва
2021

ОДОБРЕНА

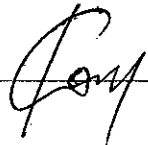
**Цикловой комиссией коммерции и
технологии потребительских товаров**

**Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования**


Протокол № 1
от 30 августа 2021г.

**38.02.10 Экономика и бухгалтерский учет (по
отраслям)**

Председатель цикловой комиссии


/Кожанова О.П.

Заместитель директора по учебной работе


/Кондратьев К. М.

Составитель: Шульга А.М. преподаватель

Егорова В.А. преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

12
14
15
16

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

1.1. Область применения типовой программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 080114 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)..

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» по специальности СПО 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) является дисциплиной вариативной части ОПОП.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- применять методы товароведения;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- контроль режима и сроков хранения товаров;
- виды товарных потерь, причины их возникновения;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение типовой программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;

2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 40 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 40 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 20 |
| Итоговая аттестация в форме | экзамен |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| Введение | Потребительная стоимость как совокупность потребительских свойств товаров. Понятие о химическом составе пищевых продуктов. Нормативно-техническая документация (НТД). Стандарты и технические условия, категории, виды, построение, обозначение. | 2 | 1,2 |
| Тема 1. Плодовоовощная продукция и грибы | Овощи. Классификация, характеристика основных видов, отличительные признаки, особенности химического состава, пищевая ценность. Особенности хранения и транспортировки. Плоды. Их значение, классификация, краткая характеристика групп, особенности химического состава, пищевая ценность, отличительные признаки. Особенности хранения и транспортировки. Переработанные овощи и плоды. Показатели качества, требования к упаковке, маркировке баночных консервов. Классификация ассортимента, характеристика отдельных видов. Особенности хранения и транспортировки. Грибы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Виды грибов для переработки. Классификация, основные виды, их отличительные особенности. Особенности хранения и транспортировки. | 2 | 2 |
| | Практические занятия: 1. Оценка качества свежих плодов, овощей и грибов, диагностирование дефектов. Определение градации качества. 2. Расшифровка маркировки. Решение ситуаций по осуществлению контроля условий и сроков хранения, транспортирования товаров. | 4 | |
| Тема 2. Зерно и зернопродукты. Пищевые концентраты | Основные виды зерновых и бобовых культур. Химический состав и пищевая ценность. Особенности хранения и транспортировки. Зернопродукты. Пищевые концентраты. Их ассортимент, признаки | 4 | 1,2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | доброкачественности. Особенности хранения и транспортировки. | | |
| | Практические занятия: 1. Оценка качества видов зерна и зернопродуктов, диагностирование дефектов. Определение градации качества. 2. Расшифровка маркировки. Решение ситуаций по осуществлению контроля условий и сроков хранения, транспортирования товаров. | 4 | |
| Тема 3. Сахар, мед, крахмал, кондитерские изделия | Сахар, мед, крахмал. Значение, пищевая ценность, производство, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты. Требования к упаковке, маркировке. Особенности хранения и транспортировки. Кондитерские изделия. Значение, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, транспортировка. | 2 | 2 |
| Тема 4. Вкусовые товары | Классификация вкусовых товаров. Чай, кофе и кофейные напитки: ассортимент, товарные сорта, упаковка, маркировка, хранение, транспортировка. Пряности и приправы: ассортимент, упаковка, маркировка, хранение, транспортировка. Табак и табачные изделия. Алкогольные напитки. Влияние на организм человека. Безалкогольные напитки. Классификация, групповая характеристика ассортимента, упаковка, маркировка. Особенности хранения и транспортировки. | 2 | 2 |
| | Практические занятия: 1. Распознавание видов и оценка качества вкусовых товаров. Определение нормированных потерь от боя стеклянной тары с продуктами при перевозке и хранении. Расшифровка маркировки. | 2 | |
| Тема 5. Молоко, молочные и яичные товары. Пищевые жиры | Молоко, сливки, кисломолочные консервы. Виды, ассортимент, маркировка, упаковка, хранение, транспортировка. Масло коровье. Виды и товарные сорта. Сыры. Классификация, групповая характеристика ассортимента, маркировка, упаковка. Особенности хранения и транспортировки. | 4 | 2 |

| | | | |
|-------------------------------------|--|---|---|
| | <p>Яйца и яичные товары. Классификация, групповая характеристика ассортимента, маркировка, упаковка. Особенности хранения и транспортировки.</p> <p>Пищевые жиры. Классификация растительных масел, животных жиров и маргариновой продукции. Групповая характеристика ассортимента, маркировка, упаковка. Особенности хранения и транспортировки.</p> | | |
| | <p>Практические занятия:</p> <p>1. Распознавание ассортимента, оценка качества молочных товаров, диагностирование молочных дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>2. Распознавание ассортимента, оценка качества яиц, диагностирование молочных дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> | 4 | |
| Тема 6. Мясо и мясные товары | <p>Мясо. Основные виды мяса. Категории упитанности, клеймение, выход по товарным сортам. Субпродукты. Виды и категории. Мясо домашней птицы. Особенности хранения транспортировки.</p> <p>Колбасные изделия и копчености. Ассортимент, особенности рецептуры. Условия и сроки хранения колбасных изделий и копченостей. Мясные консервы. Особенности хранения и транспортировки.</p> | 2 | 2 |
| | <p>Практические занятия:</p> <p>1. Анализ маркировки мясных туш. Определение свежести мяса, расчет норм естественной убыли при продаже.</p> <p>2. Распознавание ассортимента, оценка качества колбасных изделий и копченостей, диагностирование дефектов. Определение градации качества.</p> | 4 | |
| Тема 7. Рыба и рыбные товары | <p>Основные промысловые семейства рыб. Нерыбное водное сырье. Ассортимент рыбных товаров: живая, охлажденная, мороженая, соленая, копченая, вяленая рыба. Особенности хранения и транспортировки.</p> <p>Балычные изделия. Икра. Рыбные консервы и пресервы: классификация,</p> | 2 | 2 |

| | | | |
|--------------|---|-----------|--|
| | ассортимент, упаковка, маркировка. Особенности хранения и транспортировки. | | |
| | Практические занятия: 1. Определение видов и семейства образцов рыб. 2. Расшифровка маркировки и перечет в тубы рыбных консервов и пресервов. Определение нормы естественной убыли на рыбные товары. | 2 | |
| ВСЕГО | | 40 | |

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения.

Оборудование учебного кабинета стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины (рабочие программы, стандарты разных категорий, нормативные документы (НД) в области товароведения, методические рекомендации по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся, учебная литература, справочные материалы);
- видеофильмы по отдельным разделам содержания, презентации по отдельным темам дисциплинам.

Технические средства обучения:

- * мультимедийный проектор
экран
- ‡ компьютер с лицензионным программным обеспечением.

∨ Реализация программы дисциплины должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Источники

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ (ч. 1, 2, 3, 4)
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
4. Закон РФ от 7 февраля 2018 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
5. Федеральный закон от 2 января 2018 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
6. Федеральный закон от 8 августа 2016 г. № 134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
7. Федеральный закон от 27 декабря 2018 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
8. Постановление правительства РФ от 19 ноября 2019 г. № 696 «О знаке обращения на рынке»
9. Постановление правительства РФ от 30 июня 2020 г. № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»
10. ГОСТы на различные продовольственные товары.

Основная литература

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средне специальных учебных заведений. – М.: Дашков и К°, 2019.
2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Дашков и К°, 2019

Дополнительная литература

1. Кондрашов Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2019
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов – М.: Норма, 2018

Интернет-ресурсы

1. www.consultant.ru – СПС «Консультант+»
2. www.torgrus.com – сайт «Новости и технологии торгового бизнеса».
3. www.sovtorg.panor.ru – сайт «Современная торговля».
4. www.1000ideas.ru – сайт «Бизнес журнал»
5. www.business-magazine.ru – сайт журнала «Свой бизнес»
6. www.cibersecurity.ru – сайт «Мировые новости высоких технологий»
7. www.znaytovar.ru – сайт «Знайтовар.ru»
8. www.comodity.ru – сайт «Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров»

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, индивидуальных заданий.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Умения: | |
| <ul style="list-style-type: none"> -распознавать товары по ассортиментной принадлежности; - применять методы товароведения; -оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - идентифицировать товары; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; | Опрос (устный, письменный, тестовый) |
| Знания: | |
| <ul style="list-style-type: none"> - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - контроль режима и сроков хранения товаров; - виды товарных потерь, причины их возникновения; -классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - особенности товароведения продовольственных товаров. | Опрос (устный, письменный, тестовый) |

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины «Товароведение непродовольственных товаров»

1.1. Область применения типовой программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение непродовольственных товаров» является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение непродовольственных товаров» по специальности СПО 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) является дисциплиной вариативной части ОПОП.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- применять методы товароведения;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- контроль режима и сроков хранения товаров;
- виды товарных потерь, причины их возникновения;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения непродовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение типовой программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 40 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 40 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 20 |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------|--|-------------|------------------|
| Введение | Предмет, задачи товароведения. Потребительские свойства непродовольственных товаров. Оценка качества непродовольственных товаров. Методы оценки качества непродовольственных товаров. | 2 | 1,2 |
| Тема 1. Хозяйственные товары | Характеристика ассортимента посуды и других хозяйственных товаров из современных пластмасс. Товары бытовой химии: понятие, назначение, классификация. Новое в ассортименте товаров бытовой химии. Потребительские свойства столовой и хозяйственной посуды. Группировка и характеристика ассортимента. Требования к качеству, дефекты. Особенности хранения, нормы боя стеклянных бытовых товаров. Уход за изделиями из стекла. Потребительские свойства керамических бытовых товаров. Группировка и характеристика ассортимента изделий из керамики. Требования к качеству, дефекты. Уход за изделиями из керамики. Металлические бытовые товары: современный ассортимент, требования к качеству. Уход за металлохозяйственными товарами при хранении и в процессе эксплуатации. Электрические бытовые товары: современный ассортимент, потребительские свойства, группировка. Качество и его сохранение. Современные строительные товары: потребительские свойства, группировка ассортимента. Качество строительных товаров и его сохранение. Мебельные товары: потребительские свойства, классификация и характеристика современного ассортимента мебели. Качество и его сохранение. | 8 | 1,2,3 |
| | Практические занятия: 1. Распознавание ассортимента, оценка качества хозяйственных товаров | | |

| | | | |
|-------------------------------------|--|-----------|------------|
| | <p>из пластических масс, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>2. Распознавание ассортимента, оценка качества стеклянных бытовых товаров, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>3. Распознавание ассортимента; оценка качества керамических бытовых товаров, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>4. Распознавание ассортимента, оценка качества металлохозяйственных изделий, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>1. Распознавание ассортимента, оценка качества электробытовых товаров, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> | 10 | |
| <p>Тема 2. Одежда, обувь</p> | <p>Факторы потребительских свойств тканей. Группировка и характеристика ассортимента тканей. Качество ткани. Нетканые полотна. Качество нетканых полотен и его сохранение. Ковровые товары. Факторы формирования потребительских свойств, характеристика ассортимента. Качество товаров и его сохранение.</p> <p>Швейные товары. Факторы, формирующие потребительские свойства швейных заводов. Верхняя одежда, белье, головные уборы: группировка и характеристика ассортимента. Качество и его сохранение.</p> <p>Трикотажные товары. Потребительские свойства, группировка, характеристика видов, типов и фасонов. Требования к качеству, дефекты, сохранение качества.</p> <p>Обувные товары. Группировка, характеристика основных видов натуральных и искусственных кож. Факторы формирования потребительских свойств обуви. Классификация и характеристика ассортимента кожаной, резиновой, валяной обуви. Качество, дефекты, приемы осмотра кожаной обуви.</p> <p>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары. Характеристика основных видов пушно-меховых полуфабрикатов. Качество и его сохранение.</p> | 6 | 1,2 |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| | Группировка и характеристика ассортимента меховых частей одежды, верхней меховой одежды, головных уборов, овчинно-шубных товаров. | | |
| | <p>Практические занятия:</p> <p>2. Распознавание ассортимента, оценка качества тканей, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>3. Распознавание ассортимента, оценка качества одежды, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>4. Распознавание ассортимента, оценка качества обуви, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> <p>Распознавание ассортимента, оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> | 8 | 3 |
| Тема 3. Галантерейные, ювелирные и парфюмерно-косметические товары | <p>Галантерейные товары. Группировка ассортимента, основные виды, типы, фасоны изделий. Зеркала и щеточные товары.</p> <p>Ювелирные изделия и часы. Характеристика ассортимента. Клеймение ювелирных товаров. Потребительские свойства и классификация часов. Маркировка часов, проверка качества, хранение.</p> <p>Парфюмерные товары: ассортимент духов, одеколонов, туалетных вод по признакам группировки. Качество и его сохранение.</p> | 4 | 2 |
| | <p>Практические занятия:</p> <p>1. Распознавание ассортимента, оценка качества галантерейных товаров, диагностирование дефектов. Определение градации качества. Расшифровка маркировки.</p> | 2 | |
| ВСЕГО | | 40 | |

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения.

Оборудование учебного кабинета стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины (рабочие программы, стандарты разных категорий, нормативные документы (НД) в области товароведения, методические рекомендации по выполнению практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся, учебная литература, справочные материалы);
- видеофильмы по отдельным разделам содержания, презентации по отдельным темам дисциплинам.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор
- экран
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

- Реализация программы дисциплины должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Источники

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ (ч. 1, 2, 3, 4)
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
4. Закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
5. Федеральный закон от 2 января 2019г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
6. Федеральный закон от 8 августа 2018г. № 134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
7. Федеральный закон от 27 декабря 2018г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
8. Постановление правительства РФ от 19 ноября 2020г. № 696 «О знаке обращения на рынке»
9. Постановление правительства РФ от 30 июня 2017г. № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»
10. ГОСТы на различные продовольственные и непродовольственные товары.

Основная литература

1. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средне специальных учебных заведений. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 188с.
2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» - 2017 – 400с.
3. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов – М.: Норма, 2017 – 448с.
4. Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: Альфа – М. ИНФРА – М, 2016. – 336с.
5. Козюлина Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие для студентов экономических колледжей и средних специальных учебных заведений. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» 2015. – 368с.
6. Неверов А.Н., Чалых Т.П. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами Учебник для НПО и учебное пособие для СПО. - М.: ПрофОбрИздат, 2015

Дополнительная литература

1. Кондрашов Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2019

2. Магомедов Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви: Учебник – М. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» 2017
 3. Туров А.С., Печенежская И.А., Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза текстильных товаров: Учебное пособие. – Москва: икц «МарТ», Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2017 – 304с. (серия товароведение и экспертиза).
 4. Шепелев А.Ф., Галаджян В.А., Туров А.С. Товароведение и экспертиза силикатных и строительных товаров: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2017
 5. Байбеков Ш.С. и др. Товароведение культтоваров - М.: Экономика, 2018
 6. Орловский Э.И. Товароведение ювелирных товаров и часов. - М.: Экономика, 2017
 7. Алексеев Н.С. Товароведение хозяйственных товаров. Т. 1 (Строительные, мебельные, посудохозяйственные и силикатные товары) - М.: Экономика, 2017
 8. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров. - М.: Деловая литература, 2018
 9. Ганцов Ш.К. Товароведение меховых товаров. - М.: Экономика, 2019
 10. Гусейнова Т.С. Товароведение швейных и трикотажных товаров. - М.: Экономика, 2017
 11. Иванов М.Н. и др. Товароведение обувных товаров. - М.: Экономика, 2020
 12. Кутянин Г.И. Пластические массы и бытовые химические товары. - М.: Экономика, 2017
 13. Находкин Н.Н. Введение в товароведение непродовольственных товаров. - М.: Высшая школа, 2016 14-Уманцев Я.з. Хозяйственные товары и бытовая химия.- М.: Экономика, 2016
 14. Справочник товароведа непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 2018-2019. - Т.-1 - 1988. - Т. 2- 1989. Т.-3-2018
 15. Федоров М.В. и др. О дизайне. - М.: Экономика, 2018
 16. Дронова Н.Д. Новое в диагностике ювелирных материалов. - М.: ОЦПКРТ, 2019
 17. Дронова Н.Д. Методика оценки ювелирных изделий с драгоценными, полудрагоценными и поделочными камнями. - М.: ОЦПКРТ, 2017
 18. Игнатенко В.Б. Дефекты обуви. Учебная лекция. - М.: ОЦПКРТ, 2019
- Интернет-ресурсы**
1. www.consultant.ru – СПС «Консультант+»
 2. www.torgrus.com – сайт «Новости и технологии торгового бизнеса».
 3. www.sovtorg.panor.ru – сайт «Современная торговля».
 4. www.1000ideas.ru – сайт «Бизнес журнал»
 5. www.business-magazine.ru – сайт журнала «Свой бизнес»
 6. www.cibersecurity.ru – сайт «Мировые новости высоких технологий»
 7. www.znaytovar.ru – сайт «Знайтовар.ru»
 8. www.comodity.ru – сайт «Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров»

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, индивидуальных заданий.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Умения: | |
| <ul style="list-style-type: none"> -распознавать товары по ассортиментной принадлежности; - применять методы товароведения; -оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - идентифицировать товары; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; | Опрос (устный, письменный, тестовый) |
| Знания: | |
| <ul style="list-style-type: none"> - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - контроль режима и сроков хранения товаров; - виды товарных потерь, причины их возникновения; -классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - особенности товароведения непродовольственных товаров. | Опрос (устный, письменный, тестовый) |