Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Белгородский Валерий Савельевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.05.2024 14:34:27
Уникальный программный ключ:
8df276ee93e17c18e7bee9e7cad2d0ed9ab82473

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет им. А.Н. Косыгина
(Технологии. Дизайн. Искусство)»

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор – проректор
по образовательной деятельности
_____ С.Г.Дембицкий
«31» марта 2023 г.

Колледж ФГБОУ ВО «РГУ им. А.Н. Косыгина»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.3.2 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России

от «15» мая 2014 г. № 539

Квалификация – Менеджер по продажам
Уровень подготовки – базовый
Форма подготовки – очная

Москва, 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Организация разработчик рабочей программы: ФГБОУ ВО «РГУ им. А.Н. Косыгина».
Подразделение: Колледж РГУ им. А.Н. Косыгина
Разработчики: Кушнарева Ирина Васильевна, преподаватель колледжа

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ. 4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 8**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 23**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 26**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ МДК.3.2 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

1.1.Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Дисциплина «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям). Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 3.8

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

ПК	Умения	Знания
ОК 1: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;	- аргументировано определять пути и перспективы развития в профессиональной сфере; - пользоваться нормативно-правовыми документами.	- основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий;
ОК 2: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;	-организовывать собственную деятельность; - выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; - оценивать методы и способы, их эффективность и качество	- типы и способы выполнения профессиональных задач; - способы оценки эффективности профессиональных задач; - способы оценки качества профессиональных задач
ОК 3: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	- использовать методы оценки ситуации на ее стандартность/ нестандартность; - определять последствия совершения того или иного действия; - определять последствия нарушения каких-либо норм поведения	- методы оценки ситуации на ее стандартность/нестандартность; - последствия совершения того или иного действия; - виды ответственности за совершенное нарушение каких-либо норм поведения
ОК 4: осуществлять поиск и использование информации,	- понимает роль правильной организации деятельности в достижении поставленных профессиональных целей;	- основы работы с информацией; - правила целевого поиска информации в конкретных профессиональных ситуациях;

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	- применяет основные способы организации собственной деятельности при решении профессиональных задач; - классифицирует профессиональные задачи, готов к выбору методов их решения, способен оценить эффективность принятых решений	- правила целевого применения информации в конкретных профессиональных ситуациях
ОК 6: работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	- использовать эффективные технологии общения с коллегами, руководством, потребителями; - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;	- нормы ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий; - оценивать результат выполнения заданий подчинёнными
ОК 7: самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;	- самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; - самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; - использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	- задачи профессионального и личностного развития; - задачи самообразования; - порядок повышения квалификации
ОК 12: соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий;	- пользоваться нормативной документацией; - пользоваться стандартами; - пользоваться техническими условиями	- требования нормативных документов; - требования стандартов; - требования технических условий
ПК 3.1: участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации,	- на удовлетворительном формировать ассортиментную политики организации, номенклатуру показателей качества товаров;	- на удовлетворительном уровне методы формирования ассортиментной политики организации, номенклатуру показателей качества товаров; - на достаточно высоком уровне методы формирования

определять номенклатуру показателей качества товаров;	- на достаточно высоком формировать ассортиментную политики организации, номенклатуру показателей качества товаров; - на высоком формировать ассортиментную политики организации, номенклатуру показателей качества товаров	ассортиментной политики организации, номенклатуру показателей качества товаров; - на высоком уровне методы формирования ассортиментной политики организации, номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2: рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию;	- на удовлетворительном уровне рассчитывать товарные потери; - на достаточно высоком рассчитывать товарные потери; - на высоком уровне рассчитывать товарные потери	- на удовлетворительном уровне рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию; - на достаточно высоком уровне методы формирования ассортиментной политики организации, номенклатуру показателей качества товаров; - на высоком уровне методы формирования ассортиментной политики организации, номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.3: оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями;	- на удовлетворительном уровне самостоятельно расшифровать маркировку товаров; - на достаточно высоком уровне самостоятельно оценивать и расшифровывать маркировку товаров; - на высоком уровне самостоятельно оценивать и расшифровывать маркировку товаров	- на удовлетворительном уровне маркировку в соответствии с установленными требованиями; - на достаточно высоком уровне методы расшифровки маркировки товаров; на высоком уровне методы расшифровки и оценивания маркировки товаров
ПК 3.4: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества;	- на удовлетворительном уровне классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность; - на достаточно высоком уровне классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность; - на высокопрофессиональном уровне классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную	- на удовлетворительном уровне методы классификации товаров, идентифицировать их ассортиментную принадлежность; - на достаточно высоком уровне методы классификации товаров, идентифицировать их ассортиментную принадлежность; - на высокопрофессиональном уровне методы оценки качества, диагностики дефектов, градации качеств

	принадлежность, градации качества	
ПК 3.5: контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;	- на удовлетворительном уровне обеспечивать сохраняемость товаров, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; - на достаточно высоком уровне обеспечивать сохраняемость товаров, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; - на профессиональном уровне обеспечивать сохраняемость товаров, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	- на удовлетворительном уровне условия и сроки хранения и транспортирования товаров; - на достаточно высоком уровне условия и сроки хранения и транспортирования товаров; - на профессиональном уровне условия и сроки хранения и транспортирования товаров
ПК 3.6: обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями;	- на удовлетворительном уровне применять нормативную базу к товарам и упаковке; - на достаточно высоком уровне применять санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке; - на высоком уровне применять методы оценки качества товаров и упаковки в соответствии с установленными требованиями	- на удовлетворительном уровне правила соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке; - на высоком уровне правила соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке; - на высокопрофессиональном уровне правила соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке
ПК 3.7: производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные;	- на удовлетворительном уровне применять нормативную базу средств измерения, их классификацию; - на достаточно высоком уровне самостоятельно применять методы измерения товаров и других объектов; - на высоком уровне применять методику измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- на удовлетворительном уровне средства и методы измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные; - на достаточно высоком уровне средства и методы измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные; - на высокопрофессиональном уровне средства и методы измерения товаров и других объектов, переводить

		внесистемные единицы измерений в системные
ПК 3.8: работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	- на удовлетворительном уровне нормативную базу по подтверждению соответствия; - на достаточно высоком уровне механизм работы с документами по подтверждению соответствия; - на высоком уровне алгоритм работы с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	- на удовлетворительном уровне нормативную базу по подтверждению соответствия; - на достаточно высоком уровне механизм работы с документами по подтверждению соответствия; - на высоком уровне алгоритм работы с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***		
	3 семестр 9 класс (1 семестр 11 класс)	4 семестр 9 класс (2 семестр 11 класс)	Всего
Объем образовательной программы дисциплины, в т.ч.	134	70	204
Основное содержание, в т.ч.	92	52	144
теоретическое обучение	46	26	72
практические занятия	46	26	72
Самостоятельная работа	42	18	60
Промежуточная аттестация	ДР	Экзамен	

Тематический план и содержание дисциплины МДК.3.2 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа.	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Семестр 3 (1)			
Основное содержание			
Раздел 1. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров		**134**	
Тема 1.1. Введение в товароведение	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 1.** - Основные понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. - Принципы товароведения. - Межпредметные связи с другими дисциплинами. - Основные разделы товароведения, из назначения. - История и направления развития товароведения. - Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние	**4**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6;ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.6; ПК 3.8;**
	Самостоятельная работа обучающихся 1. - Состояние и перспективы развития потребительского рынка России - доклад - История и направления развития товароведения - доклад	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.5; ПК 3.7;**
Тема 1.2. Объекты, субъекты и методы товароведения	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 2.** - Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. - Товароведные характеристики товаров: ассортиментная, качественная, количественная. - Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. - Функции, права и обязанности товароведов.	**4**	**ОК 1; ОК 3; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.6; ПК 3.7;**

	- Методы товароведения: понятие, классификация. Преимущества и недостатки.		
	Практическое занятие 2. Ознакомление с должностными обязанностями товароведа, их профессиональными компетенциями.	**5**	**ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.6;**
	Самостоятельная работа обучающихся 2. Методы товароведения: преимущества и недостатки – составить таблицу	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.8**
Тема 1.3. Классификация и кодирование товаров	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 3.** - Основополагающие методы систематизации: классификация и кодирование. Понятие. Структура методов. Разновидности, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. - Классификация потребительских товаров: общая и частная. - Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.	**4**	**ОК 1; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.6; ПК 3.8**
	Практическое занятие 3. Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров. Штриховое кодирование товаров	**5**	**ОК 1; ОК 2; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.8**
	Самостоятельная работа обучающихся 3. Общегосударственные классификаторы – доклад	**5**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 6; ОК 7; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.6; ПК 3.7;**
Тема 1.4. Ассортимент товаров	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 4.** - Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. - Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей.	**4**	**ОК 2; ОК 3; ОК 4; ПК 3.2; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7;**

	- Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. - Управление ассортиментом. Понятие, факторы, влияющие на формирование ассортимента. Регулирование этих факторов. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. - Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента		
	Практическое занятие 4. Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций	**5**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 12; ПК 3.2; ПК 3.4; ПК 3.7; ПК 3.8**
	Самостоятельная работа обучающихся 4. Управление ассортиментом на различных предприятиях- реферат	**3**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4;**
Тема 1.5. Качество товаров	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 5.** - Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. - Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров, номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. - Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.	**6**	**ОК 1; ОК 4; ОК 6; ОК 12; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.7; ПК 3.8**
	Практическое занятие 5. Анализ номенклатуры показателей качества товаров. Расчет показателей.	**5**	**ОК 1; ОК 2; ОК 6; ОК 7; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.7;**
	Самостоятельная работа обучающихся 5. Качество товаров – составление тестовых заданий и кроссвордов	**4**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 7; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7;**
Тема 1.6. Оценка качества товаров	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 6.** - Понятие. Структура и результаты оценочной деятельности.	**4**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7**

	- Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отходы. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы. - Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную пересортицу. - Дефекты товаров: понятие, классификация. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.		
	Практическое занятие 6. Определение товарного сорта пищевых продуктов, диагностика дефектов товаров	**5**	**ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7; ОК 12; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.5; ПК 3.7;**
	Самостоятельная работа обучающихся 6. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции – доклад	**5**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 7; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.6; ПК 3.8**
Тема 1.7. Количественная характеристика товаров	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 7.** - Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. - Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий.	**4**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6;ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.6; ПК 3.8;**
	Практическое занятие 7. Определение размерных характеристик товаров и товарных партий	**5**	**ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.5; ПК 3.7;**
	Самостоятельная работа обучающихся 7. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий – составить классификацию	**5**	**ОК 1; ОК 3; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1;**

			ПК 3.4; ПК 3.6; ПК 3.7;
Тема 1.8. Физические свойства товаров	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 8.** - Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, оптические, акустические: назначение. - Краткая характеристика механических, теплофизических, электрофизических, оптических, акустических свойств товаров	**4**	**ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.6;**
	Практическое занятие 8. Определение физических свойств различных товаров	**4**	**ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.8**
	Самостоятельная работа обучающихся 8. Механические, теплофизические, электрофизические, оптические, акустические свойства товаров – рефераты	**3**	**ОК 1; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.6; ПК 3.8**
Тема 1.9 Технологический цикл товародвижения	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 9.** - Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная, предреализационная. - Краткая характеристика этапов и стадий технологического цикла товародвижения	**4**	**ОК 1; ОК 2; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.8**
	Самостоятельная работа обучающихся 9. Взаимосвязь стадий и этапов технологического жизненного цикла товаров с факторами обеспечения товароведных характеристик товаров – составить схему	**3**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 6; ОК 7; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.6; ПК 3.7;**
Тема 1.10. Контроль качества и количества товарных партий	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 10.** - Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. - Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. - Понятие о приемочном и браковочном числе.	**4**	**ОК 2; ОК 3; ОК 4; ПК 3.2; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7;**
	Практическое занятие 10. Приемка товаров по качеству и количеству.	**4**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 12; ПК 3.2;**

			ПК 3.4; ПК 3.7; ПК 3.8
	Самостоятельная работа обучающихся 10. Идентификация и прослеживаемость товаров –конспект	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4;**
Тема 1.11. Формирование и сохранение качества и количества товаров	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 11.** - Обеспечение качества и количества: понятие. - Факторы, влияющие на качество и количество. - Факторы, формирующие качество и количество. - Классификация сохраняющих факторов. Упаковка, хранение, режимы хранения. - Санитарно-гигиенический режим складов. Размещение товаров. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации.	**4**	**ОК 1; ОК 4; ОК 6; ОК 12; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.7; ПК 3.8**
	Практическое занятие 11. Оформление товарно-сопроводительных документов	**4**	**ОК 1; ОК 2; ОК 6; ОК 7; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.7;**
	Самостоятельная работа обучающихся 11. Методы хранения товаров – рефераты	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 7; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7;**
Тема 1.12. Товарные потери	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 12.** - Виды и разновидности потерь. Причины возникновения, порядок списания. - Меры по предупреждению и снижению потерь.	**4**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7**
	Практическое занятие 12. Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7; ОК 12; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.5; ПК 3.7;**
	Самостоятельная работа обучающихся 12. Средства товарной информации - рефераты	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 7; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.6; ПК 3.8**

Промежуточная аттестация ДР		**2**	
Семестр 4 (2)			
Основное содержание			
Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров		**50**	
Тема 1.1. Введение. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 1.** - Продовольственные товары: понятие, назначение. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние рынка продовольственных товаров: источники насыщения. Состояние отечественного сельскохозяйственного и промышленного производства. - Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной независимости. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. - Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6;ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.6; ПК 3.8;**
Тема 1.2. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 2.** - Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе, усвояемости, происхождению. - Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных и красящих веществ. - Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности товаров. Усвояемость.	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.5; ПК 3.7;**
	Практическое занятие 2. Расчет энергетической ценности важнейших видов товаров.	**2**	**ОК 1; ОК 3; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.6; ПК 3.7;**
Тема 1.3. Качество продовольственных	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 3.** - Качество продовольственных товаров. Оценка соответствия качества.	**2**	**ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК**

товаров. Методы оценки качества	Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические, паразитологические. - Нормативно-правовая база оценки и подтверждения соответствия.		**3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.6;**
Тема 1.4. Основы хранения продовольственных товаров	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 4.** - Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения. - Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. - Виды потерь и факторы, влияющие на них. - Консервирование как метод сохранения качества пищевых продуктов.	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.8**
	Практическое занятие 4. Методы консервирования	**2**	**ОК 1; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.6; ПК 3.8**
Тема 1.5. Плодоовощные товары	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 5.** - Рынок плодоовощных товаров: состояние и перспективы развития. - Классификация плодоовощных товаров. Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. - Товароведная характеристика свежих плодов и овощей. Оценка товарного качества и хранение свежих плодов и овощей. - Продукты переработки плодов и овощей, их товароведная характеристика.	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.8**
	Практическое занятие 5. Изучение ассортимента переработанных плодов и овощей	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 6; ОК 7; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.6; ПК 3.7;**
	Самостоятельная работа обучающихся 5. Работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Товароведная характеристика растительных масел; Ассортимент и товароведная характеристика молочных консервов; Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. Ассортимент и товароведная характеристика продуктов переработки яйца;	**6**	**ОК 2; ОК 3; ОК 4; ПК 3.2; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7;**

	Товароведная характеристика мясных консервов, субпродуктов; Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий; Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов, условия и сроки транспортирования и хранения; Товароведная характеристика рыбы сушеной, вяленой, икры		
Тема 1.6. Вкусовые товары	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 6.** - Классификация и потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами. - Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных групп. - Оценка качества. - Упаковка, маркировка, хранение этой группы.	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 12; ПК 3.2; ПК 3.4; ПК 3.7; ПК 3.8**
	Практическое занятие 6. Органолептическая оценка качества чая различных торговых сортов	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4;**
	Самостоятельная работа обучающихся 6. Составление опорного конспекта на тему: «Товароведная характеристика продуктов детского диетического питания на мясной и рыбной основах»	**6**	**ОК 1; ОК 4; ОК 6; ОК 12; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.7; ПК 3.8**
Тема 1.7. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 7.** - Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития. - Классификация и товароведная характеристика сахара, меда и кондитерских изделий. - Оценка качества кондитерских товаров. - Упаковка, маркировка, хранение.	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 6; ОК 7; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.7;**
Тема 1.8. Молочные товары	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 8.** - Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. - Классификация, состав и пищевая ценность молока и продуктов его переработки. - Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров. - Оценка качества молочных товаров. - Упаковка, маркировка, хранение молочных товаров.	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 7; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7;**

	Практическое занятие 8. Распознавание ассортимента твердых, мягких, рассольных и плавленых сыров	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7**
Тема 1.9. Яйца и продукты их переработки	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 9.** - Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы развития. - Классификация яйца и продуктов его переработки. - Оценка качества яйца и продуктов его переработки. - Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров.	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7; ОК 12; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.5; ПК 3.7;**
	Практическое занятие 9. Изучение ассортимента яиц и яичных товаров	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 7; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.6; ПК 3.8**
Тема 1.10. Мясо и мясные продукты	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 10.** - Рынок мясных товаров: состояние и перспективы развития. Биологическая безопасность отечественных и импортных мясных товаров. - Классификация мяса и продуктов его переработки. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров. - Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров. - Оценка качества. - Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров.	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6;ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.6; ПК 3.8;**
	Практическое занятие 12. Распознавание видов и ассортимента колбас и мясокопченостей	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.5; ПК 3.7;**
Тема 1.11. Рыба и рыбные товары	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 11.** - Рынок рыбы и продуктов ее переработки. - Классификация рыбы и продуктов ее переработки. - Тканевый и химический состав, пищевая ценность рыбы. - Оценка качества рыбы и продуктов ее переработки. - Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров.	**2**	**ОК 1; ОК 3; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.6; ПК 3.7;**

	Практическое занятие 11. Рыбные консервы и пресервы.	**4**	**ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.6;**
Раздел 3. Товароведение непродовольственных товаров		**20**	
Тема 1.1. Хозяйственные и культурно-бытовые товары	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 1.** - Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства товаров из пластмасс, товаров бытовой химии, условия и сроки транспортирования и хранения. - Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства силикатных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства металлохозяйственных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства мебельные и строительные товаров, условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства электробытовые товаров, условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства канцелярских и школьно-письменных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства музыкальных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства бытовых электронных товаров и фототовары. Условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства игрушек, условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация, ассортимент, товароведная характеристика,	**4**	**ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6;ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.6; ПК 3.8;**

	потребительские свойства спортивных, рыболовных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты, условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства ювелирных товаров, часов, изделий народных художественных промыслов и сувениров, условия и сроки транспортирования и хранения		
	Практическое занятие 1. - Идентификация товаров из пластмасс по виду применяемых синтетических смол и пластмасс, способам изготовления, отделке, назначению и наименованиям изделий. - Изучение и анализ ассортимента керамических товаров - Изучение и анализ ассортимента стеклянной посуды - Изучение и анализ ассортимента товаров бытовой химии - Изучение и анализ ассортимента металлохозяйственных товаров в торговых организациях города. - Изучение и анализ ассортимента мебельных товаров в торговых организациях города. - Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке, эксплуатационных документах и другой сопроводительной документации (ее полноты, четкости, характера изложения, выделения требований безопасности эксплуатации и других особенностей). - Изучение ассортимента бумаги, картона, изделий из бумаги и картона, товаров для письма, черчения, рисования и средств оргтехники. - Изучение средств информации о бытовой электронной аппаратуре и ее маркировке, упаковке, транспортировании и хранении (руководства по эксплуатации, паспорта, памятки, маркировка документах, регламентирующих обозначение условий транспортирования, перевозки, хранения и ухода и т.п.) - Анализ показателей безопасности игрушек, регламентируемых ГОСТ и техническими регламентами. - Изучение и анализ ассортимента спортивных, рыболовных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты. - Изучение и анализ ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.5; ПК 3.7;**
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы:	**3**	**ОК 1; ОК 3; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК**

	Товароведная характеристика и ассортимент поликонденсационных полимеров и пластмасс на их основе; Товароведная характеристика и ассортимент лакокрасочных товаров; Условия и сроки транспортирования и хранения металлохозяйственных товаров; Классификация, ассортимент, товароведная характеристика мебельных товаров; Потребительские свойства электробытовых товаров; Товароведная характеристика технических средств для подготовки документов; Потребительские свойства, условия и сроки транспортирования и хранения музыкальных товаров; Товароведная характеристика и ассортимент фототоваров; Условия и сроки транспортирования и хранения игрушек; Товароведная характеристика и ассортимент охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты; Товароведная характеристика и ассортимент изделий народных художественных промыслов, и сувениры		**3.1; ПК 3.4; ПК 3.6; ПК 3.7;**
Тема 1.2. Текстильные и одежно-обувные товары	**Содержание учебного материала:** **Теоретическое занятие 2.** - Классификация и ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства текстильных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация и ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства нетканых материалов и искусственного меха, ковров и ковровых изделий, условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация и ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства швейных, трикотажных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация и ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства обувных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация и ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства пушно-меховых, овчинно-шубных товаров; условия и сроки транспортирования и хранения	**2**	**ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.6;**

	- Классификация и ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства парфюмерно-косметических товаров; условия и сроки транспортирования и хранения - Классификация и ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства галантерейных товаров; условия и сроки транспортирования и хранения		
	Практическое занятие 2. - Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке и другим показателям. - Изучение ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов (сопоставление фактического ассортимента, с сегментами потребителей) и его анализ. - Идентификация швейных и трикотажных изделий по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, форме, силуэту, покрою, отделке, размерам и др. признакам. - Изучение и анализ ассортимента обувных товаров. - Изучение и анализ ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров (сопоставление фактического ассортимента с сегментами потребителей). - Анализ показателей безопасности парфюмерно-косметических товаров, регламентируемых ГОСТ и техническими регламентами	**2**	**ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.8**
	Самостоятельная работа обучающихся 2. Работа над рефератами, докладами, слайдами. Примерные темы: Потребительские свойства текстильных товаров. Товароведная характеристика и ассортимент ковров и ковровых изделий. Товароведная характеристика и ассортимент швейных товаров. Условия и сроки транспортирования и хранения обувных товаров. Товароведная характеристика и ассортимент овчинно-шубных товаров. Товароведная характеристика, потребительские свойства косметических товаров. Товароведная характеристика металлических галантерейных товаров	**3**	**ОК 1; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 12; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.6; ПК 3.8**
***Промежуточная аттестация* Экзамен**		**4**	
ИТОГО		**204**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1.	Теоретические занятия Аудитория № 2215 Посадочных мест 115, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью; маркерная доска, технические средства обучения, служащие для представления информации большой аудитории: экран настенный, проектор. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины.	119071, г. Москва, ул. Малая Калужская, д. 1, кор. 2
2.	Практические занятия Аудитория № 2215 Посадочных мест 115, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью; маркерная доска, технические средства обучения, служащие для представления информации большой аудитории: экран настенный, проектор. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины.	119071, г. Москва, ул. Малая Калужская, д. 1, кор. 2
3.	Промежуточная аттестация Аудитория № 2205 Посадочных мест 30, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью; маркерная доска. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины.	119071, г. Москва, ул. Малая Калужская, д. 1, кор. 2
4.	Самостоятельная работа Аудитория №1154 читальный зал библиотеки: помещение для самостоятельной работы, в том числе, научно- исследовательской, подготовки курсовых и выпускных квалификационных работ. Посадочных мест 70 Стеллажи для книг, комплект учебной мебели, 1 рабочее место сотрудника и 6 рабочих мест для студентов, оснащенные персональными компьютерами с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронным библиотекам и в электронную информационно-образовательную среду организации.	119071, г. Москва, ул. Малая Калужская, д. 1, кор. 2

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

№ п/п	Автор(ы)	Наименование издания	Вид издания (учебник, УП, МП и др.)	Издательство	Год издания	Адрес сайта ЭБС или электронного ресурса (заполняется для изданий в электронном виде)	Количество экземпляров в библиотеке Университета
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература, в том числе электронные издания							
1	Тимофеева В.А.	Товароведение продовольственных товаров	Учебник	Ростов н/Д: Феникс	2007	-	2
2	Коник Н.В.	Товароведение продовольственных товаров	Учебное пособие	М..:Альфа	2022	https://znanium.ru/catalog/document?id=399381	-
3	Волошко Н.И.	Товароведение непродовольственных товаров	Учебник	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»	2012	http://znanium.com/catalog/product/415319	-
4	Моисеенко Н.С.	Товароведение непродовольственных товаров	Учебник	Ростов-на-Дону : Феникс	2006	-	24
5	под ред. Сыцко В.Е.	Товароведение непродовольственных товаров	Учебник	Минск : Вышэйшая школа	2005	-	2
Дополнительная литература, в том числе электронные издания							
1	Отосинова В.Н.	Практические работы по товароведению продовольственных товаров	Учебное пособие	Ростов н/Д: Феникс	2003	-	-

2	под ред. Сидоренко Ю.И.	Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум	Учебное пособие	М.: НИЦ ИНФРА-М	2021	https://library.utmn.ru/en/doc/info?url=https%3A%2F%2Fznanium.com%2Fcatalog%2Fdocument%3Fid%3D131171	-
3	Карташова Л.В.	Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров	Учебное пособие	М.: Издательский дом	2004	-	-
4	Вилкова С.А.	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	Словарь-справочник	«Деловая литература»	2022	https://znanium.ru/catalog/document?id=432093	-

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины. - участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров; - .рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению и списанию; - оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями; - классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества; - контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов; - обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями; - производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные;	*Характеристики демонстрируемых знаний, которые могут быть проверены.* Обучающийся при выполнении практических заданий демонстрирует знание: - определение видов, разновидностей товаров однородных групп, проведение анализа их товароведных характеристик; - расчет показателей ассортимента; - анализ влияния факторов на ассортимент и качество товаров при организации товародвижения; - демонстрация умений работы в компьютерно-кассовой системе; - расчет товарных потерь; - качество разработанных планов мероприятий по ускорению оборачиваемости и сокращению товарных потерь; - расшифровывает и оценивает маркировку товаров на соответствие с установленными требованиями; - проверяет качество по органолептическим показателям, комплектность и количественные характеристики товаров на соответствие требованиям нормативных документов; - определение режимов хранения товаров однородных групп; - грамотность и точность оформления документов на поставку, и реализацию: заявки, накладные, счета-фактуры, инвентаризационные ведомости, акты; - выбор методов и способов размещения товаров на хранение; - соблюдение условий и сроков транспортирования и хранения товаров однородных групп; - качество разработанных мероприятий по	*Оценка результатов выполнения практической части:* Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Контроль работ. Выполнение тестов. 1 и 2 семестры – экзамен в устой форме

- работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	предупреждению повреждения и порчи товаров; - выбор и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к персоналу, товарам, окружающей среде; - обосновывать выбор торгово-технологического оборудования; - производит измерения товаров, переводит внесистемные единицы измерений в системные; - оформляет документы в соответствии с требованиями к наличию реквизитов, порядку ведения и оформлению документов.	

Разработчики рабочей программы:

Разработчик Кушнарева И.В.

Рабочая программа согласована:
Директор колледжа Береснев Д.Н.

Начальник
управления образовательных
программ и проектов Никитаева Е.Б.