

Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»

Утверждаю

Директор ГПО

 М.С. Задровская/

« 28 » августа 2019 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОПД.02 Теоретические основы товароведения

Профессиональный цикл ОПОП

по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

2019г.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (Приказ Министерства образования и науки РФ от 28.07.2014г. № 835), профессионального стандарта естественнонаучного профиля 38.00.00 Экономика и управление.

**Организация-разработчик:**

ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им.А.А.Елохина»

Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.

Телефон: 8 (34360) 5-24-62

Адрес электронной почты: [tavdateh@gmail.com](mailto:tavdateh@gmail.com)

**Составитель программы:**

Бабинцева Анна Александровна, место работы ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина», первая квалификационная категория

Рассмотрена на заседании Методической комиссии профессионального цикла

(протокол № 1 от 28. августа 2018 г.)

«28» августа 2018 г. Председатель МК И.И.И. ( )

Актуализировано «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_ ( )

Актуализировано «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_ ( )

Актуализировано «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_ ( )

## *СОДЕРЖАНИЕ*

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..... 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.02 «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по направлениям подготовки и специальностям СПО, входящим в состав укрупненной группы направлений подготовки специалистов среднего звена: 38.00.00 «Экономика и управление».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- в распознавании классификационных групп товаров;
- в анализе стадий и этапов технологического цикла товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций и профессиональных компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
<i>ОК 1.</i>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<i>ОК 2.</i>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<i>ОК 3.</i>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

	ответственность.
<i>ОК 4.</i>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<i>ОК 5.</i>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<i>ОК 6.</i>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<i>ОК 7.</i>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<i>ОК 8.</i>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<i>ОК 9.</i>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
<i>ПК 1.1</i>	Выявлять потребность в товарах.
<i>ПК 1.2</i>	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
<i>ПК 1.3</i>	Управлять товарными запасами и потоками.
<i>ПК 1.4</i>	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
<i>ПК 2.1</i>	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
<i>ПК 2.2</i>	Организовывать и проводить оценку качества товаров.
<i>ПК 2.3</i>	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.
<i>ПК 3.1</i>	Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.
<i>ПК 3.2</i>	Планировать выполнение работ исполнителями.
<i>ПК 3.3</i>	Организовывать работу трудового коллектива.
<i>ПК 3.4</i>	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
<i>ПК 3.5</i>	Оформлять учетно-отчетную документацию.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 75 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 50 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 25 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	26
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
в том числе:	
Подготовка сообщений, работа по составлению конспекта, работа с учебником, подготовка ответов на вопросы для обсуждения, нормативными документами, ГОСТ, решение ситуационных задач, составление электронных презентаций по установленным темам.	25
<b>Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачёта</b>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.02 «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, контрольные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды осваиваемых компетенций
I	2	3	4	5
Тема 1. Предмет и основные категории товароведения	Содержание учебного материала	2	1	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 2.2
	1 Предмет и задачи товароведения. Содержание товароведения. Основные категории товароведения (понятия потребительной стоимости, качества товаров, ассортимента, информации) и их взаимосвязь. Объект и субъект товароведной деятельности. Методы товароведения (методы научного познания).			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта: «Этапы становления товароведения как научной дисциплины; Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами».	3		
Тема 2. Классификация товаров	Содержание учебного материала	2	1	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1
	1 Понятие «Товар». Цели, задачи и значение классификации товаров. Основные классификационные признаки. Виды классификации товаров (торговая, учебная, экономико-статистическая, стандартная, внешнеэкономическая). Общие правила и методы классификации (иерархический, фасетный).			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка ответов на вопросы для обсуждения: 1. Значение классификации товаров в учебной, производственной и торговой практике. 2. Практическое использование иерархического и фасетного методов классификации. 3. Определение существенности признака классификации. 4. Особенности построения торговой классификации различных групп товаров (продовольственных и непродовольственных). 5. Условное обозначение классификационных групп. Практическое занятие:	2		

	<p>П/Р №1 Установление классификационных признаков и составление схемы-классификации отдельных групп продовольственных товаров. Изучение методов кодирования потребительских товаров.</p>	2	2	
<p><b>Тема 3. Штриховое кодирование</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Понятие штрихового кодирования. Технология штрихового кодирования. Основные показатели штрихового кодирования (символика, набор кодируемых знаков, визуальное представление знаков, символ). Структура символа штрихового кодирования.</p> <p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>П/Р № 2 Вычисление штрих - кодов различных товаров. Проверка правильности контрольного числа кода.</p>	2	1	<p>ОК 1-9</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 1.3</p>
<p><b>Тема 4. Потребительские свойства товаров</b></p>	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Подготовка конспекта по теме: «Сравнительный анализ методов кодирования»</p> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Понятие потребительских свойств. Номенклатура потребительских свойств (назначение, надежность, эргономические свойства, эстетические свойства, экологические свойства, безопасность, пищевых продуктов). Изучение типовой номенклатуры потребительских свойств продовольственных и непродовольственных товаров.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Подготовка сообщений на тему: «Свойства товаров (химические, физические, биологические, смешанные)».</p>	2	1	<p>ОК 1-9</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 3.3</p>
<p><b>Тема 5. Ассортимент товаров</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Ассортимент товаров. Товарная номенклатура. Класс товаров. Группа товаров. Виды товаров. Разновидность товаров. Характеристика товаров народного потребления (виды ассортимента). Формирование торгового ассортимента. Формирование ассортимента товаров в магазине. Принципы формирования ассортимента товаров в магазине.</p> <p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>П/Р № 3 Формирование ассортимента товаров повседневного спроса в торговой сети.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Подготовка сообщения по теме: «Формирование торгового ассортимента молока и молочной продукции на основе производственного ассортимента товаров, выпускаемых по ГОСТ». Подготовка конспекта по</p>	2	1	<p>ОК 1-9</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p>



		тема: «Влияние перечня социально-значимых товаров на формирование торгового ассортимента»			
Тема 6. Качество товаров. Оценка качества.	Содержание учебного материала	4	1	ОК 1-9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	
	1 Общие сведения: качество товаров, значение качества товаров. Способы определения качества товаров (органолептический – с помощью органов чувств, измерительный – лабораторный, экспертный – 5-7 человек-экспертов, социологический – анкетирование, социальные опросы). Показатели качества. Значения показателей. Совокупность операций по оценке качества товаров(выбор номенклатуры показателей; определение действительных значений показателей качества; сопоставление действительных значений с базовыми показателями). Градация качества (класс, сорт). Сортимент (природный, товарный). Дефекты. Классификация дефектов (по степени значимости: от наличия методов и средств обнаружения).				
Тема 7. Количественная характеристика товара.	Практическое занятие:	4	2		
	П/Р № 4 Выбор номенклатуры показателей необходимых для оценки качества.				
	П/Р № 5 Решение задач по оценке качества товаров.				
	Самостоятельная работа обучающихся: Привести примеры по показателям качества (по продолжительным и непродолжительным товарам).	2		ОК 1-9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.3	
Тема 8. Обеспечение качества и количества товаров.	Содержание учебного материала	1	1		
	1 Единичные экземпляры. Товарная партия. Признаки товарной партии. Правила отбора проб (выборки).				
Тема 8. Обеспечение качества и количества товаров.	Содержание учебного материала	1	1	ОК 1-9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1	
	1 Обеспечение качества и количества товаров: суть и значение. Формирующие факторы (успех, сырьё, технология производства). Сохраняющие факторы (упаковка, хранение, товарная обработка, реализация товаров, потребление).				
	Практическое занятие: П/Р № 6 Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий. Решение ситуационных задач. П/Р № 7 Анализ влияния химического состава, вида упаковки и способов технологической обработки	4	2		

	продукции на условия и сроки годности (хранения).				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	2			
	Решение ситуационных задач на закрепление знаний по теме: « Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий».				
<b>Тема 9. Товароведные характеристики товаров однородных групп.</b>	Содержание учебного материала	4	1	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 3.3	
	1 Товароведные характеристики продовольственных товаров: классификация ассортимента; качество продовольственных товаров; химический состав продовольственных товаров; методы определения качества товаров; хранение продовольственных товаров; дефекты и маркировка продовольственных товаров.	2			
	2 Товароведные характеристики непродовольственных товаров: классификация ассортимента; требования к качеству непродовольственных товаров; хранение непродовольственных товаров; дефекты и маркировка непродовольственных товаров. Эксплуатационные знаки для текстильных товаров, принятые в международной практике. Свойства непродовольственных товаров (физические, физико-химические, биологические).	2			
	<b>Практическое занятие:</b>	<b>10</b>	2		
	П/Р № 8 Упаковка и маркировка товаров.	2			
	П/Р № 9 Информация о товаре.	2			
	П/Р № 10 Показатели качества товаров.	2			
	П/Р № 11 Показатели качества товаров.	2			
	П/Р № 12 Оценка качества продукции.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	4			
Подготовка презентаций по теме: «Особенности условий и сроков хранения (годности) продовольственных товаров» и «Особенности условий и сроков хранения (годности) непродовольственных товаров»					
<b>Тема 10. Товарные потери.</b>	Содержание учебного материала	2	1	ОК 1-9; ПК 1.3 ПК 2.2; ПК 2.3 ПК 3.1; ПК 3.3	
	1 Основные понятия, виды. Количественные потери (естественная убыль, усушка, распыл (утруска, распыление), разлив (размазывание), улетучивание веществ, впитывание жидкой фракции продукта в упаковку, дыхание, бой стеклянной тары). Качественные потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению к снижению потерь				

	(организационные, технические, информационные).			ПК 3.4; ПК 3.5
<b>Практическое занятие:</b>		2	2	
П/Р № 13 Решение ситуационных задач на определение товарных потерь и составление актов на списание.				
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		2		
Подготовка конспекта по теме: «Государственное регулирование товарных потерь».				
<b>Дифференцированный зачёт</b>		2		
<b>Всего:</b>		75		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1.- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2.- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска ученическая;
- стеллаж – выставка;
- информационные стенды;
- комплект учебно-наглядных пособий «Теоретические основы товароведения».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- микрокалькуляторы.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### 1. Основные источники:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992г. «2300/1-1 (в действующей редакции)
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000г. № 29-ФЗ (в действующей редакции)
3. Федеральный закон РФ № 184-ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2012г. (в действующей редакции)
4. ГОСТ 16504-81. Система государственных испытаний продукции. Основные термины и предложения.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2003.
5. Лифиц И.М. Показатели ассортимента как характеристики сбалансированности спроса и предложения/Маркетинг.1996.№4.С.52-62.
6. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник.М.: НОРМА: ИНФРА-М, 2014.
7. Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения: учебник/Москва: КНОРУС, 2017.- 220с. – (СПО).
8. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения: учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». – 224 с., пер. №7 бц.
9. Муравина И.В., Основы товароведения: учеб. пособие для среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
10. Карташова Л.В. Сергеева Н.И., Колесникова Л.А. Управление ассортиментом товаров: В 2 ч.: учебник. – Ч.1. – 288 с., пер. № 7бц.
11. Карташова Л.В. Сергеева Н.И., Колесникова Л.А. Управление ассортиментом товаров: В 2 ч.: учебник. – Ч.2. – 304 с., пер. № 7бц.
12. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учеб. пособие. – М.: ФОРУМ, Инфра- М, 2009.

##### 2. Дополнительные источники:

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2002.
2. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004.
3. Киселев В.М. Управление ассортиментом товаров / В.М. Киселев, Е.И. Мазанько. – Кемерово; М.: Издательское объединение «Российские университеты»; Кузбассвузиздат – АСШГ, 2006.
4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для вузов. – М.: Норма, 2006.

5. Периодические издания: «Спрос», «Эксперт», «Конкуренты и качество», «Партнеры и конкуренты», «Потребитель», «Российское предпринимательство», «Современная торговля».
6. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998г. № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, форма, габарита, фасона, расцветки или комплектации » (в действующей редакции).
7. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2015.
8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник/ под ред. Л.Г. Елисеевой. – М.: МЦФЭР, 2014.
9. Товароведение и экспертиза промышленных товаров: учебник/ под ред. А.Н. Неверова. – М.: МЦФЭР, 2014.
10. Николаева М.А., Карташова Л.В. Учеб. пособие по выполнению практических занятий по дисциплине «Теоретические основы товароведения». – М.: ОЦПКРТ, 2008.

### 3. Интернет ресурсы:

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru>
2. <http://www.ozppou.ru>
3. <http://www.cnpe.spb.ru>
4. <http://www.konfop.ru>
5. <http://www.zpp.ru>
6. <http://www.turistprav.ru>
7. <http://www.spros.ru>
8. <http://www.asq.org>
9. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) – сайт СПС Гарант
10. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) – сайт СПС Консультант Плюс

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды осваиваемых компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Усвоенные знания:</b></p> <p>Знание основных понятий товароведения</p>	ОК 1-9; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2	Оценка заданий дифференцированного зачёта
Знание объектов, субъектов и методов товароведения	ОК 1-9; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 2.2	Оценка заданий дифференцированного зачёта
Знание общей классификации потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификации продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам	ОК 1-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1	Оценка защиты практической работы; дифференцированный зачёт; оценка ВСР
Знание видов, свойств, показателей ассортимента	ОК 1-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.3	Оценка защиты практической работы; дифференцированный зачёт; оценка ВСР
Знание основополагающих характеристик товара	ОК 1-9; ПК 1.1; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.2; ПК 3.3	Оценка защиты практической работы; оценка ВСР
Знание товароведных характеристик товаров однородных групп (групп производственных или непродовольственных товаров); классификация ассортимента, оценки качества	ОК 1-9; ПК 1.1; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.2; ПК 3.3	Оценка защиты практической работы; оценка ВСР; дифференцированный зачёт
Знание количественных характеристик товаров	ОК 1-9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3	Оценка ситуационных задач в ВСР
Знание факторов, обеспечивающих формирование и сохранение товароведных характеристик	ОК 1-9; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 3.3	Оценка защиты практической работы; оценка ВСР; дифференцированный зачёт
Знание видов потерь, причин возникновения, порядка списания	ОК 1-9; ПК 1.3; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5	Оценка ситуационных задач в ВСР; оценка защиты практической работы; дифференцированный зачёт
<p><b>Освоенные умения:</b></p> <p>Умение распознавать классификационные группы товаров</p>	ОК 1-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1	Оценка защиты практической работы
Умение анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров	ОК 1-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1	Оценка ситуационных задач в внеаудиторной самостоятельной работе