



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

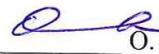
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФГБОУ ВО «ИГУ»

Международный институт экономики и лингвистики

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МИЭЛ  О. В. Архипкин

«21» декабря 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины **МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и
непродовольственных товаров»**

Специальность **38.02.04 «Коммерция» (по отраслям)**

Квалификация выпускника **«Менеджер по продажам»**

Форма обучения – очная

Согласовано с УМК МИЭЛ
Протокол № 3 от «20» декабря 2022 г.

Председатель  Е. В. Крайнова

Рекомендовано
кафедрой товароведения и экспертизы
товаров:

Протокол № 3 от «16» декабря 2022 г.

Врио зав. кафедрой  Е. В. Антонова

Иркутск 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям), базовая подготовка.

Дисциплина относится к профессиональным дисциплинам модуля 3 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров».

Дисциплина МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных компетенций:

ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК	Умения	Знания
ПК 3.1	- формировать торговый (или промышленный) ассортимент однородных групп товаров - определять номенклатуру показателей их качества	- потребительские свойства и показатели качества продовольственных и непродовольственных товаров - ассортиментная характеристика однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров
ПК 3.2	- регулировать факторы, сохраняющие качество и количество продовольственных и непродовольственных товаров на всех стадиях товародвижения - рассчитывать товарные потери продовольственных и непродовольственных товаров	- формирование и сохранение качества и количества однородных групп товаров на всех этапах их технологического жизненного цикла
ПК 3.3	- использовать методы идентификации товаров с помощью маркировки	- обязательная товарная информация для непродовольственных и продовольственных товаров - информационные знаки, предназначенные

		для однородных групп товаров
ПК 3.4	<ul style="list-style-type: none"> - использовать методы идентификации однородных групп товаров для установления их ассортиментной принадлежности - оценивать качество и безопасность непродовольственных и продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, нестандартной, фальсифицированной продукции 	<ul style="list-style-type: none"> - торговая и международная классификация непродовольственных и продовольственных товаров - этапы оценки качества однородных групп товаров, установление их градаций качества, дефекты
ПК 3.5	<ul style="list-style-type: none"> - регулировать факторы, сохраняющие качество продовольственных и непродовольственных товаров на всех стадиях товародвижения - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования данных товаров 	<ul style="list-style-type: none"> - процессы, происходящие в товарах однородных групп в период хранения - условия и сроки транспортирования и хранения продовольственных и непродовольственных товаров - сроки сохраняемости и службы товаров
ПК 3.6	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями 	<ul style="list-style-type: none"> - санитарно-эпидемиологические требования к однородным группам товаров - показатели безопасности непродовольственных и продовольственных товаров
ПК 3.7	<ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения для оценки товароведных характеристик однородных групп товаров 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров - состав, структура, технология производства однородных групп непродовольственных и продовольственных товаров
ПК 3.8	<ul style="list-style-type: none"> - участвовать в организации товарной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров 	<ul style="list-style-type: none"> - виды и способы идентификации и фальсификации продовольственных и непродовольственных товаров - особенности товарной экспертизы непродовольственных и продовольственных товаров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	Семестр 1	Семестр 2	Всего
Объем образовательной программы учебной дисциплины	114	120	234
Из них: реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	28	48	76
в том числе:			
теоретическое обучение	48	54	102
практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-	-
практические (лабораторные) занятия (если предусмотрены)	48	36	84
самостоятельная работа	18	30	48
консультация (если предусмотрена)	-	-	-
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	1	2	3

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров			
Тема 1. Потребительские свойства продовольственных товаров	Лекции 1. Химический состав продуктов питания, значение пищевых веществ для организма человека. Пищевые добавки и биологически активные добавки. Функциональные продукты питания. 2. Потребительские свойства продовольственных товаров. Пищевая ценность продуктов питания. Безопасность потребительских товаров, санитарно-эпидемиологические требования. 3. Товароведная и торговая классификация продовольственных товаров. Способы консервирования и современный ассортимент продовольственных товаров. 4. Процессы, происходящие в продуктах питания в период хранения, классификация продовольственных товаров по сохраняемости. Товарные потери, виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению. 5. Оптимизация торгово-технологических процессов на предприятии. Эффективное использование ресурсов. Лабораторные занятия 6. Пищевая ценность продовольственных товаров. Расчет энергетической ценности продуктов питания (ситуационные задачи). 7. Товарные потери, нормы естественной убыли продуктов питания. Расчет изменения массы продукта (ситуационные задачи). Самостоятельная работа обучающихся: Пищевые добавки и БАДы. Функциональные продукты питания. Основы рационального питания человека.	30	ПК3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8
Тема 2. Товары растительного происхождения	Лекции основополагающие товароведные характеристики товаров. Особенности торгово-технологических процессов. Маркировка, упаковка, хранение, товародвижение. 8. Плодоовощные товары. 9. Зерномучные товары.	38	ПК3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6

	<p>10. Крахмал, сахар, мед. Кондитерские товары. 11. Вкусовые товары. 12. Растительные масла и маргариновая продукция. Лабораторные занятия 13. Современный ассортимент плодов, их особые потребительские свойства. 14. Оценка качества однородных групп товаров. Допустимые и недопустимые дефекты. Самостоятельная работа обучающихся: Товароведная характеристика однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения (доклад с презентацией).</p>		<p>ПК 3.7 ПК 3.8</p>
<p>Тема 3. Товары животного происхождения</p>	<p>Лекции Основополагающие товароведные характеристики товаров. Особенности торговых-технологических процессов. Маркировка, упаковка, хранение, товародвижение. 15. Мясо и мясные товары. 16. Молоко и молочные товары. 17. Яйцо и продукты переработки (меланж). 18. Рыба и рыбные товары, нерыбные морепродукты. 19. Пищевые животные жиры. Лабораторные занятия 20. Ткани мяса. Оценка степени свежести мяса. 21. Молочные товары, потребительские свойства, функциональные молочные продукты. 22. Оценка качества однородных групп товаров. Допустимые и недопустимые дефекты. Самостоятельная работа обучающихся: Товароведная характеристика однородных групп продовольственных товаров животного происхождения (доклад с презентацией).</p>	32	<p>ПК3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8</p>
<p>Тема 4. Вспомогательные и комбинированные товары</p>	<p>Лекции Основополагающие товароведные характеристики товаров. Особенности торговых-технологических процессов. Маркировка, упаковка, хранение, товародвижение. 23. Вспомогательные товары (пряности, приправы, пищевые добавки). 24. Комбинированные товары (продукты детского питания, пищевые концентраты). Лабораторные занятия 25. Оценка качества однородных групп товаров. Допустимые и недопустимые дефекты. Самостоятельная работа обучающихся: Товароведная характеристика однородных групп вспомогательных и комбинированных товаров (доклад с презентацией).</p>	14	<p>ПК3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8</p>

Промежуточная аттестация			Зачет
Всего раздел 1:		114	
Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров			
Тема 5. Особенности товарной политики непродовольственных товаров	<p>Лекции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Товароведная и торговая классификация непродовольственных товаров. 2. Сырьевая база, технологические особенности производства и реализации, ресурсосберегающие технологии. 3. Основные задачи формирования товарной политики предприятий, товарные стратегии и мероприятия, политика в области качества и сопутствующих торговых услуг. 4. Общие и специфичные потребительские свойства непродовольственных товаров. Безопасность. <p>Лабораторные занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Формирование товарной политики отдельных групп непродовольственных товаров в условиях эффективного использования ресурсов. <p>Самостоятельная работа обучающихся: Оптимизация торгово-технологических процессов на предприятии. Инновационные технологии. НТП, технический уровень качества товаров.</p>	16	ПК3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8
Тема 6. Текстильные и обувные товары	<p>Лекции</p> <p>Текстильные, швейно-трикотажные, коженно-обувные, пушно-меховые товары. Классификация и ассортимент, размерная типология. Потребительские свойства, показатели и контроль качества. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование товаров, особенности товародвижения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Классификация и характеристика текстильных волокон в зависимости от их происхождения. Текстильные нити и ткани, ткацкие переплетения. Трикотаж, классы трикотажных переплетений. Трикотаж и нетканые материалы. 7. Коженное сырье, строение и топография шкуры животного. Технология производства натуральной кожи. Ассортимент обувных кож. Искусственные и синтетические обувные материалы. 8. Строение, классификация и характеристика пушно-мехового сырья, зимние и весенние виды. Биологические особенности шкурки. Сортировка, выделка и потребительские свойства пушно-мехового полуфабриката, основные недостатки. Скорняжное и пошивочное производство пушно-меховых изделий. Овчинно-шубные изделия. <p>Лабораторные занятия</p>	32	ПК3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8

	<p>9. От текстильных волокон до швейно-трикотажных изделий (схема). Классификация и потребительские свойства волокон. Ткацкие и трикотажные переплетения. Примеры.</p> <p>10. «Натуральные и химические ткани, идентификация», «Маркировка швейно-трикотажных изделий», «Современный ассортимент одежды (каталоги)».</p> <p>11. Технология получения натуральной кожи (схема), способы дубления. Ассортимент обувных кож.</p> <p>12. «Определение размера обуви», «Детали обуви», «Упаковка и маркировка обуви», «Современный ассортимент обуви (каталоги)».</p> <p>13. Оценка качества однородных групп товаров. Допустимые и недопустимые дефекты.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Современные химические волокна, их потребительские свойства. Кожа для верха и низа обуви. Инновационные технологии производства. Товароведная характеристика однородных подгрупп текстильных и швейно-трикотажных товаров (доклад с презентацией).</p>		
<p>Тема 7. Галантерейные и ювелирные изделия</p>	<p>Лекции</p> <p>14. Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Факторы, формирующие художественную ценность и качество изделий. Требования к качеству, оценка качества. Упаковка (опломбирование), хранение, товародвижение ювелирных изделий.</p> <p>15. Основополагающие товароведные характеристики и классификационные группировки галантерейных товаров.</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>16. Маркировка, проба, клеймение ювелирных изделий. Примеры. Системы проб (решение задач).</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Драгоценные металлы. Драгоценные и полудрагоценные камни. Искусственные камни. Подделочные материалы. Доклад с презентацией.</p>	16	<p>ПК3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.7 ПК 3.8</p>
<p>Тема 8. Гигиенические товары</p>	<p>Лекции</p> <p>17. аperfюмерные и косметические товары. Современный рынок парфюмерно-косметических товаров (ПКТ). Классификация и потребительские свойства, сырье и технология изготовления.</p> <p>18. оказатели качества, их определение. Упаковка, маркировка, хранение ПКТ.</p> <p>Лабораторные занятия</p>	16	<p>ПК3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6</p>

	<p>19. Производство парфюмерии. Требования к качеству ПКТ. Фальсификация парфюмерных товаров.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Товароведная характеристика отдельных видов гигиенической и декоративной косметики (доклад с презентацией).</p>		
<p>Тема 9. Хозяйственные товары</p>	<p>Лекции Сырье, технологические особенности производства, классификация и ассортимент, потребительские свойства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение товаров, особенности товародвижения.</p> <p>20. Электробытовые товары. 21. Мебельные и строительные товары. 22. Посуда (пластмассы, металлохозяйственные товары, силикатные товары – стекло и керамика).</p> <p>Лабораторные занятия 23. Виды стеклянной, керамической посуды. Технологические процессы изготовления, способы декорирования. 24. Оценка качества однородных групп хозяйственных товаров. Допустимые и недопустимые дефекты.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Товароведная характеристика однородных групп, подгрупп и видов хозяйственных товаров (доклад с презентацией).</p>	30	<p>ПК3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8</p>
<p>Тема 10. Другие группы непродовольственных товаров</p>	<p>Лекции Сырье, технологические особенности производства, классификация и ассортимент, потребительские свойства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение товаров, особенности товародвижения и реализации.</p> <p>25. Культурно-бытовые товары: часы, канцелярские товары, игрушки, спортивные, музыкальные товары, книги и журналы, транспортные средства. 26. Нефтепродукты и смазочные материалы. 27. Биотовары: цветы, зоотовары, предметы ухода за ними и корма.</p> <p>Лабораторные занятия 28. Особенности реализации сувенирной продукции. Байкальский регион.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Товароведная характеристика однородных групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров (доклад с презентацией).</p>	10	
Промежуточная аттестация			Экзамен

Всего раздел 2:	120	
Всего:	234	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет товароведения

аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Перечень основного оборудования:

Специализированная мебель:

Тумба – 1 шт.

Стол – 2 шт.

Кресло – 1 шт.

Шкаф для документов металлический
– 1 шт.

Сейф металлический – 1 шт.

Принтер – 1 шт.

Часы -1 шт.

Специализированное оборудование мастерской:

Контрольно-кассовая техника «АТОЛ 11Ф» № 00106704210042 (с фискальным накопителем ФН1 8710000101726789

Счетчик банкнот «Magner 355»

Автоматический детектор подлинности банкнот DoCash Golf (HB150210118).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
2. Антонова Е. В. Товароведение и экспертиза товаров растительного и животного происхождения [Текст] : учеб. пособие / Е. В. Антонова ; Иркутский гос. ун-т, Междунар. ин-т экономики и лингвистики. - Иркутск : Изд-во ИГУ, 2011. - 163 с. (150 экз.).
3. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров [Текст] : в 2 ч. / М. А. Николаева. - М. : Норма ; М. : Инфра-М, 2016. (10 экз.).
4. Славнова Т. П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров [Текст] : учеб. пособие / Т. П. Славнова ; под ред. С. А. Вилковой. - М. : Дашков и К', 2017. - 165 с. (11 экз.).
5. Товароведение и экспертиза товаров: ассортимент, качество и потребительские свойства продовольственных товаров, реализуемых на рынке г. Иркутска : науч. изд. / Иркутский гос. ун-т, Междунар. ин-т экономики и лингвистики ; ред. В. Я. Андрухова ; рец.: А. А. Приставка, Т. В. Челембеева. - Иркутск : Изд-во ИГУ, 2014. - 169 с. (30 экз.).
6. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Текст] / Т. И. Чалых [и др.] ; под ред.: Т. И. Чалых, Н. В. Умаленовой. - М. : Дашков и К', 2017. - 759 с. (11 экз.).
7. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова; ред. Л. Г. Елисеева. – М. : ИТК «Дашков и К», 2017. - 930 с. - ISBN 978-5-394-01955-5. - URL: <https://rucont.ru/efd/689244>
8. Чалых Т. И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров. - 4-е изд., стер. / Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова. – М. : Дашков и К, 2021. - 760 с. - ISBN 978-5-394-04320-8. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/378557/reading>

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

- <http://www.1gost.ru/> Национальные стандарты и другие документы по стандартизации в РФ.
- www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
- <http://www.znaytovar.ru/> Характеристика потребительских свойств товаров, вопросы экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
- <http://www.falshivkam.net/> Способы фальсификации товаров, методы борьбы с ними. Меры по защите товарных знаков. Музей фальсифицированных товаров.
- http://www.comodity.ru Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров.

3.2.3. Дополнительные источники

1. «Оценка качества и безопасность потребительских товаров» : Матер. IV всероссийской. науч.-практ. конф. мол. уч., Иркутск, ноябрь 2021 г. / Иркут. гос. ун-т, Междунар. ин-т экономики и лингв.; редкол.: В. Я. Андрухова, В. П. Саловарова. - Иркутск : Изд-во ИГУ. - Вып. 16. – 2022 (ежегод.). - 182 с. (3 экз.).
2. Economic Aspects of Gastronomy Tourism in Russia and Europe : материалы V научно-практической конференции. Иркутск, 24 ноября 2021 г. / ФГБОУ ВО «ИГУ» ; [редкол.: О. В. Архипкин [и др.]]. – Иркутск : Издательство ИГУ, 2022 г. (ежегод.). - 1 электронный оптический диск. – Заглавие с этикетки диска. <https://doi.org/10.26516/978-5-9624-2012-7.2021.1-75> ISBN 978-5-9624-2012-7
3. Журналы: «Экология», «Биотехнология», Альманах «Управление розничными продажами».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется ведущим преподавателем, приглашенным преподавателем, в процессе проведения семинарских занятий, тестирования, дидактических игр, а также выполнения обучающимися письменных, индивидуальных заданий.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Определение свойств и показателей ассортимента, классификационной принадлежности товаров	Знание классификационных группировок и ассортимента потребительских товаров	тестирование
Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности	Знание идентификационных признаков потребительских товаров. Понимание правил формирования ассортимента и ассортиментной политики	тестирование лабораторная работа
Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установление градаций качества	Знание показателей качества отдельных групп товаров, нормативной базы, этапов и методик оценки качества, нормативных требований. Умение распознавать дефекты	тестирование лабораторная работа

Расшифровки маркировки непродовольственных и продовольственных товаров	Знание обязательной товарной информации для непродовольственных и продовольственных товаров. Умение читать информационные знаки	тестирование
Контроль режима и сроков хранения потребительских товаров	Знание сроков сохраняемости продовольственных товаров и сроков службы непродовольственных товаров; условий хранения. Понимание процессов, происходящих при хранении товаров	тестирование
Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения	Знание нормативных требований к безопасности отдельных групп товаров, их упаковки и режиму хранения; владение алгоритмом действий при обнаружении нарушений	тестирование

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям) утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 539 от 15 мая 2014 г.

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям) утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 539 от 15 мая 2014 г.

Разработчик программы Е.В. Антонова Антонова Е. В., канд. биол. наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров

Программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров 16 декабря 2022 г., протокол №3.

Врио заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров Е.В. Антонова Антонова Е.В.

Сведения о переутверждении рабочей программы дисциплины МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» на очередной учебный год и регистрации изменений

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата, подпись зав. кафедрой)	Внесенные изменения	Номера листов		
			замененных	новых	аннулированных

Настоящая программа, не может быть воспроизведена ни в какой форме без предварительного письменного разрешения кафедры-разработчика программы.