

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

по образовательной программе среднего профессионального образования –
программа подготовки специалистов среднего звена

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
очная форма обучения

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Теоретические основы товароведения** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум» г. Алапаевск

Разработчики:

Петрова Марина Анатольевна, преподаватель, 1 КК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, профессия **товаровед-эксперт** базовой подготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Обязательная часть циклов ОПОП

П.00 Профессиональный цикл

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП.02 Теоретические основы товароведения

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1 распознавать классификационные группы товаров;
- У2 анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.

знать:

- З1 основные понятия товароведения;
- З2 объекты, субъекты и методы товароведения;
- З3 общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;
- З4 виды, свойства, показатели ассортимента;
- З5 основополагающие характеристики товаров;
- З6 товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров): классификация ассортимента, оценка качества;
- З7 количественные характеристики товаров;
- З8 факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;
- З9 виды потерь, причины возникновения, порядок списания

Товаровед-эксперт базовой подготовки должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Товаровед-эксперт базовой подготовки должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия <i>в т.ч. семинары</i>	30 21
контрольные работы	3
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	Не предусмотрена
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*
в том числе:	
самостоятельная работа	40
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Наименование тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1 Методологические основы товароведения				
Тема 1.1. Введение в товароведение		Содержание	2	1
	1	Цели, задачи, структура учебной дисциплины. Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Принципы товароведения.		
	2	История и направления развития товароведения как науки и учебной дисциплины Подготовка специалистов-товароведов в России и за рубежом. Состояние потребительского рынка		
Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему источников насыщения рынка. Дать характеристику основных этапов развития науки товароведения			4	
Тема 1.2 Объекты и субъекты товароведения		Содержание	3	1
	3	Товар как объект товароведной деятельности, основополагающие характеристики товаров: ассортиментная, качественная		
	4	Функции товара.		
	5	Субъекты товароведной деятельности; группы, их краткая характеристика, требования к профессиональной		
Самостоятельная работа обучающихся: Дать характеристику группам субъектов, связанных с товароведной деятельностью			4	
Тема 1.3. Методы товароведения		Содержание	4	1,2
	6	Классификация методов товароведения. Теоретические, эмпирические, практические методы		
	7	Классификация, признаки, методы, преимущества, недостатки.		
	8	Кодирование товаров, понятие, назначение, структура кода и методы кодирования. Классификаторы понятие, категории; товароведные классификации.		
	9	Каталогизация товаров: понятие, назначение		
		Практические занятия: (семинар)		
10-13	1. Составление структурно-логической схемы классификации методов, используемых в товароведной деятельности. Распознавание разновидностей фасетного и иерархического методов классификации потребительских товаров. 2. Установление классификационных признаков и составление схемы-классификации отдельных групп продовольственных товаров. Изучение методов кодирования потребительских товаров 3. Составление схем классификации отдельных групп непродовольственных товаров. Установление классификационных признаков. Расшифровка информации штрих-кода. Установление подлинности товара. 4. Составление классификации ассортимента товарных категорий непродовольственных товаров на основе сочетания различных признаков. Расчет показателей ассортимента 2-3х видов непродовольственных товаров и анализ	4	3	
Самостоятельная работа обучающихся: Составить перечень основных ОК, применяемых в товароведении. Подготовка к семинару.			4	
Раздел 2. Товароведные характеристики товаров: классификация ассортимента, оценка качества				1,2
Тема 2.1. Ассортимент товаров		Содержание	6	
	14-15	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Классификация ассортимента товаров.		
	16-17	Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Управление ассортиментом.		
	18	Формирование и управление ассортиментом		
	19	Ассортиментная политика: цели, задачи, основные показатели		
	Практические занятия: (семинар)	4	3	

	20-21	5. Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества продовольственных. Выявление группы и подгруппы потребительских свойств и показателей качества товаров, относящиеся к обязательным показателям или предназначенные для идентификации (распознавания) ассортиментной характеристики товаров.		
	22-23	6. Анализ номенклатуры показателей качества продовольственных товаров, предусмотренных стандартами и принципов деления на сорта, марки, категории. Установление общих и специфичных показателей качества продовольственных товаров по нормативным документам. Показатели безопасности товаров по стандарту.		
		Практические занятия:	1	2
	24	7. Расчет показателей широты, полноты ассортимента 2х-3х видов продовольственных товаров. Анализ ассортиментной политики торговых организаций		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить основные рекомендации по улучшению ассортимента товаров в розничных торговых предприятиях. Подготовка к семинару.	2	
Тема 2.2. Качество товаров		Содержание	4	1,2
	25-26	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества технический уровень качества.		
	27-28	Свойства и показатели качества, классификация и характеристика. Номенклатура потребительских свойств и показателей.		
		Практические занятия: (семинар)	4	3
	29-30	8. Анализ номенклатуры показателей качества ассортимента товаров предусмотренных стандартами и принципов деления на сорта, марки, категории, размерные характеристики. Установление общих и специфичных комплексных и единичных показателей качества непродовольственных товаров однородных групп по нормативным документам. Изучение показателей безопасности товаров.		
	31-32	9. Определение градаций качества непродовольственных товаров (товарных сортов, номеров и марок). Изучение номенклатуры показателей потребительских свойств в соответствии с нормативно-технической документацией. Подготовка примеров по характеристике потребительских свойств на образцах товаров. Изучение видов безопасности потребительских товаров и установление природы воздействий, влияющих на них		
		Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач на закрепление знаний по теме: «Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий», подготовка конспекта на тему: «Тара и упаковка». Подготовка к семинару.	4	
Тема 2.3. Оценка качества товаров		Содержание	4	1
	33-34	Основные понятия: градация (класс, сорт); стандартный и нестандартный товар; брак. Природный и товарный сортамент товаров.		
	35-36	Дефекты и несоответствия товаров: понятие, классификация дефектов, причины возникновения. Методы определения качества		
		Практические занятия:	2	2
	37-38	10. Определение градаций качества продовольственных товаров (товарных сортов, номеров и марок). Выявление принципов деления товаров на сорта - сырьевой, технологический или комбинированный.		
Тема 2.4. Качественная характеристика товаров		Содержание	4	1
	39	Основные понятия: единичный экземпляр, комплексная упаковочная единица, товарная партия, общность и различия.		
	40-42	Контроль качества и количества товарных партий, виды, правила выборочного контроля.		

	43	Идентификация и прослеживаемость товаров		
		Практические занятия:	5	2
	44-46	11. Установление основополагающих принципов хранения и размещения продовольственных товаров. Выбор методов сохраняющих качество продовольственных товаров. Установление сроков годности и сроков реализации скоропортящихся товаров по информации на маркировке.		
	47-48	12. Контроль качества товаров. Расчет приемочных и браковочных чисел товарных партий и приемочного уровня дефектности.		
		Самостоятельная работа обучающихся: составление схем: Последовательность отбора проб и образцов из товарных партий разных способов размещения; Классификация общих количественных характеристик товаров	4	
Тема 2.5. Свойства товаров		Содержание	3	1,2
	49-50	Общие сведения. Химические свойства. Физические свойства: механические, теплофизические, оптические, акустические, электрические свойства		
	51	Физико-химические свойства: сорбционные свойства, свойства, характеризующие проницаемость. Биологические свойства		
		Самостоятельная работа обучающихся – составление схем: Классификация химических веществ; Классификация оптических свойств товаров; Классификация общих количественных характеристик товаров	2	
Контрольная работа	52		1	3
Раздел 3 Обеспечение качества и сохранение товароведных характеристик				
Тема 3.1. технологический цикл товарооборота		Содержание	4	1,2
	53-54	Изучение технологического жизненного цикла товаров		
	55-56	Анализ товарной стадии товародвижения		
		Практические занятия: (семинар)	4	3
	57-60	13. Обеспечение качества и сохранение товароведных характеристик		
Тема 3.2. Факторы, обеспечивающие сохранность товаров		Содержание	6	1
	61-62	Факторы, формирующие и сохраняющие качество и количество товаров Упаковка товаров Транспортирование товаров. Хранение товаров.		
	63-64	Упаковка: понятие, назначение, составные элементы (тара, упаковочные, перевязочные, укупорочные и иные материалы), требования к качеству упаковки		
	65-66	Условия хранения: понятие, климатический и санитарно – гигиенический режимы, их показатели; размещение товаров в складах (принципы, правила и способы). Сроки сохранности и службы: понятия, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности		
		Практические занятия:	2	2
	67-68	14. Изучение методов ухода за потребительскими товарами. Установление достоинств и недостатков бестарного и тарного способов размещения потребительских товаров.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Санитарно-гигиенический режим складов. Показатели режима их значимость для обеспечения количества и качества. Уход за товарами при хранении. Подготовка к семинару.	4	
Тема 3.3. Товарные потери		Содержание	6	1,2
	69-70	Товарные потери: Классификация товарных потерь. Причины возникновения разных видов потерь, нормативные документы, регламентирующие порядок их списания		
	71-72	Порядок списания количественных и качественных потерь		
	73-74	Меры по предупреждению и снижению потерь.		

		Практические занятия: (семинар)	5	3
	75-77	15. Ознакомление с правилами отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий продовольственных товаров. Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь продовольственных товаров.		
	78-79	16. Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий непродовольственных товаров. Расчет фактических и нормируемых потерь непродовольственных товаров		
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: «Государственное регулирование товарных потерь». Подготовка к семинару.	5	
Контрольная работа	80		1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка конспекта по теме: «Маркировка как средство идентификации»	4	
		Всего часов	120/80+40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Кабинет товароведения и экспертизы продовольственных товаров и товароведения и экспертизы непродовольственных товаров

1. Методические шкафы с наглядными пособиями по теоретическим основам товароведения
2. Торговое оборудование с образцами товаров
3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
ФЕДЕРАЛЬНЫЕ ЗАКОНЫ:

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
2. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2008
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000 с изменениями и дополнениями
4. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 30.03.1999
5. Правила продажи отдельных видов товаров. / Постановление Правительства РФ от 18 января 1998 (с изменениями и дополнениями 1998,1999,2000, 2002, 2006, 2008 г.г.)
6. СанПиН 2.3.2.1078-03 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Косарева, О.А. Теоретические основы товароведения: учебник / О.А. Косарева. - М.: Университет «Синергия», 2017. - 177 с.: ил., табл. - (Легкий учебник). - Библиогр. в кн. - ISBN978-5-4257-0252-4; То же [Электронный ресурс]. - URL: //bibHodub.m/index.php?page=book&id=455426
2. Зонova, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие / Л.Н. Зонova, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015. - 192 с.: табл., схемы, граф. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 176-178. - ISBN 978-5-394-02407-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426464 (04.09.2017).
3. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч.1 Ч.1 [Текст]: Учеб. / М.А. Николаева. - М.: Норма, 2014. - 368 с. + Приложение. РУМО. - ISBN 978-5-91768-475-8
4. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения [Текст]: Учеб. / М.А. Николаева. - М.: Инфра-М, 2014. - 448 с. + Приложение. РУМО. - ISBN 978-5-16-009124-2. 2015

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

5. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и Ко, 2015. - 412 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01691-2; То же [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112248 (04.09.2017). УМО
6. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст]: Учебник для бакалавров / Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и Ко, 2013. - 412 с. + Приложение. РУМО. - ISBN 978-5-394-01391-2
7. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / Ф.А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и Ко, 2015. - 508 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01879-4; То же [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114133 (04.09.2017)
8. Замедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров [Текст]: Учеб. пособие / Е.А. Замедлина. - М.: РИОР, 2013. -156 с. - (СПО). - ISBN 5-9557-0269-5
9. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст]: учеб. для бакалавров / С.Л. Калачев. - 2-е изд. перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2015. - 477 с. + Словарь. - (Бакалавр. Базовый курс). - РУМО. - ISBN 978-5-9916-3108-2; 2014

Интернет-ресурсы:

1. www.gost.ru - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РОССТ АНДАРТ (04.09.2017).
2. www.standards.ru - электронный магазин стандартов
3. www.tehfit.ru - электронная интернет библиотека «Техническая литература»
4. www.snaitovar.ru - электронный каталог «Знай товар»
5. www.tovaroveded.ru - информационный сайт «Товаровед»
6. www.Grandars.ru – Энциклопедия экономиста.
7. www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
8. www.torgrus.com - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
9. www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»;
10. www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;
11. www.consultant.ru - справочно - правовая система Консультант Плюс;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения	
- Умение распознавать классификационные группы товаров; - Умение анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.	Текущий контроль – устные опросы, тестирование, экспертная оценка выполнения практических работ Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения проверочных работ
Усвоенные знания	
- Знать основные понятия товароведения;	
- Знать и распознавать объекты, субъекты и методы товароведения;	
- Знать общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;	
- Знать и распознавать виды, свойства, показатели ассортимента;	
- Знать основополагающие характеристики товаров;	Текущий контроль – устные опросы, тестирование, экспертная оценка выполнения
- Знать и применять товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров);	практических работ Рубежный контроль – экспертная оценка выполнения проверочных работ
- Знать и применять классификацию ассортимента, оценку качества;	
- Знать количественные характеристики товаров;	
- Знать и применять факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик	
- Знать виды потерь, причины возникновения, порядок списания	
	Итоговая аттестация: в форме экзамена