

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА
САМОХВАЛОВ С. В.

« 28 » августа 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретические основы товароведения

по специальности

38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Волгоград
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретические основы товароведения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (указать направленность программ повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке (указать направленность программы профессиональной подготовки)

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>60</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>40</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>20</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Теоретические основы товароведения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	наименование Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел I Методологические основы	.	8	
Тема 1.1. Введение в товароведение Объекты и субъекты товароведения	Содержание учебного материала	2	
	Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. История и направления развития товароведения Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная и количественная Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Субъекты, обеспечивающие товародвижение (товароведы), их функции, права и обязанности. Формирование профессиональной компетентности.	2	**
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние.	2	
Тема 1.2. Методы товароведения	Содержание учебного материала	2	
	Методы товароведения: понятие, классификация., Методы: научного познания и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.	2	**
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Методы: научного познания , их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.	2	

Раздел 2 Товароведные характеристики товаров		28	
Тема.2.1 Ассортимент товаров	Содержание учебного материала	2	
	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение, расчет. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом. Понятие. Факторы, влияющие на формирование ассортимента	2	**
	<i>Практическое занятие</i>	2	
	Расчет показателей ассортимента товаров.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Ассортиментная политика понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента (составить конспект).	2	
Тема.2.2 Качество товаров	Содержание учебного материала	6	
	Основные понятия: качество, свойства, показатели.	2	**
	Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора.	2	
	Уровень качества, технический уровень качества. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Техническая эстетика (составить конспект).	2	
Тема.2.3 Оценка качества товаров	Содержание учебного материала	4	
	Градации товаров по соответствию и несоответствию, установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта.	2	**

	Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Отличия дефектов от допустимых отклонений. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения	2	
	<i>Практические занятия</i>	2	
	Овладение органолептическим методом (на примере товарных групп).	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся.</i>	4	
	Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения.	2	
	Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров(составить конспект).	2	
Тема.2.4 Количественная характеристика товаров	Содержание учебного материала	2	
	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. Назначение, краткая характеристика	2	**
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров(составить конспект).	2	
Раздел 3 Обеспечение качества и количества товаров		18	
Тема.3.1. Технологический цикл товародвижения	Содержание учебного материала	2	
	Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.	2	**

	<i>Практическое занятие</i>	2	
	Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии:	2	
Тема.3.2 Формирование и сохранение качества и количества товаров	Содержание учебного материала	4	
	Формирование качества. Факторы, формирующие качество и количество. Влияние отдельных факторов на качество и количество товаров. Корректирующие мероприятия. Классификация сохраняющих факторов. Упаковка, Понятие. Виды упаковки по назначению. Требования к упаковке. Эффективность разных видов упаковки Методы упаковывания. Хранение. Основные понятия. Составные элементы условий хранения. Режим хранения: климатический и санитарно-гигиенический. Понятие. Показатели климатического режима и их влияние на сохраняемость товаров. Значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Классификация потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму. Регулирование показателей режима хранения.	2	**
	Санитарно-гигиенический режим складов. Показатели режима, их значимость для обеспечения количества и качества. Профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима. Уход за товарами при хранении. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Экономическая эффективность разных методов, критерии эффективности. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения, нормативная база.	2	
	<i>Практические занятия</i>	2	
	Определение отдельных факторов на формирование качества товаров.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Уход за товарами при хранении (привести примеры).	2	
	Содержание учебного материала	2	
Тема.3.3 Товарные потери	Основные понятия. Виды и разновидности потерь. Причины возникновения разных видов потерь, порядок их списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.	2	**

	<i>Практическое занятие</i>	2	
	Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь.	2	
Раздел 4 Информационное обеспечение товародвижения		6	
Тема.4.1 Виды, формы и средства информации	Содержание учебного материала	2	
	Виды и формы информации, их назначение, отличительные особенности. Требования к товарной информации	2	**
	<i>Практическое занятие</i>	2	
	Знакомство со средствами и видами информации о товаре.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Требования к товарной информации составить конспект).	2	
	Примерная тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрены)		
Всего:		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета _____; указывается наименование _____ указываются _____ при _____ наличии указываются при наличии

Оборудование учебного кабинета:

- комплект нормативной документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (виды упаковок с маркировкой)

Технические средства обучения:

- принтер;
- графопроектор;
- мультимедийный проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Федеральные законы

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 07.02.92 №2300, с изменениями и дополнениями от 25.10.2009г №234 ФЗ.
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000., с изменениями и дополнениями от 30.12.2006г.

Основная

3. Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.: Изд-во НОРМА, 1997 - 283 с. (допечатки 1998, 1999, 2000, 2002 гг.).
4. Алексеев Н.С., Ганцов Ш.К. Теоретические основы товароведение непродовольственных товаров. - М. «Экономика», 1988.
5. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. - М. «Экономика», 1996.
6. Ф.А, Петрище Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров. М: «Дашков и К»,2009

Дополнительные источники:

7. Журналы: «Коммерсант», «Современная торговля»
8. «Торговая газета», «Российская торговля».
9. Николаева М. А. Товарные потери и порядок их списания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
<ul style="list-style-type: none">- распознавать классификационные группы товаров;- анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров;- 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.	<p><i>Выполнение практической работы</i></p> <p><i>Выполнение и защита практической работы</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Выполнение и защита практической работы</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p> <p><i>Выполнение практической работы</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Выполнение практической работы</i></p> <p><i>Выполнение и защита практической работы</i></p>