

Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

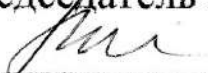
### **ОП.02 Теоретические основы товароведения**

специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров

с. Большое Нагаткино

2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Теоретические основы товароведения разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2014 г. N835)

РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦМК по  
дисциплинам сферы  
обслуживания  
Председатель ЦМК  
 Нуйкина В.С.

Протокол заседания ЦМК  
№ 1 от 31 августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УПР  
ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС  
 Мынина О.Ю.  
31 августа 2020 года

**Автор-разработчик:** Горлова Елена Александровна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Теоретические основы товароведения

---

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

### 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины студент 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 товаров;
- количественные характеристики товаров;
- факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;
- виды потерь, причины возникновения, порядок списания.

### 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 99 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 66 часов;  
самостоятельной работы студента 33 часа.

### **Содержание учебной дисциплины направлено на формирование:**

- 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.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. 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 (подчиненных), 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.

#### **Профессиональные компетенции:**

- 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.
- ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>99</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>66</i>
в том числе:	
Лабораторные и практические работы	<i>30</i>
контрольные работы	<i>-</i>
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<i>33</i>
в том числе:	
составление схем	<i>3</i>
подготовка докладов	<i>9</i>
подготовка сообщений	<i>11</i>
подготовка конспекта	<i>10</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Теоретические основы товароведения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Методологические основы</b>		25	
<b>Тема 1.1 Введение в товароведение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	<b>Компетенции:</b> ПК1.1, ОК 1; <b>Знать:</b> основные понятия товароведения. 1.Ключевые понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Междисциплинарные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Основные разделы товароведения, их назначение. История и направления развития товароведения. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние.		
<b>Тема 1.2 Основные понятия товароведения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК1.1, ОК 5; <b>Знать:</b> основные понятия товароведения. 1.Основные категории товароведения (понятия потребительной стоимости, единичной и совокупно-общественной потребительной стоимости, качественной и количественной определенности потребительной стоимости) и их взаимосвязь.		
<b>Тема 1.3 Объекты товароведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	<b>Компетенции:</b> ПК1.1, ОК 5; <b>Знать:</b> объекты, субъекты и методы товароведения. 1.Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная и количественная. Общая классификация товаров на потребительские товары и промышленного назначения.		
<b>Тема 1.4 Субъекты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1

товароведения	<b>Компетенции:</b> ПК1.1, ОК 5; <b>Знать:</b> объекты, субъекты и методы товароведения.		
	1.Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Субъекты, обеспечивающие товародвижение (товароведы), их функции, права и обязанности. Формирование профессиональной компетентности.		
Тема 1.5 Методы товароведения	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Компетенции:</b> ПК1.1, ОК 4; <b>Знать:</b> объекты, субъекты и методы товароведения.	2	2
	1.Методы товароведения: понятие, классификация. Методы: научного познания и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> 2.Составить схему классификации методов товароведения.	3	2
Тема 1.6 Классификация и кодирование товаров	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Компетенции:</b> ПК2.2, ОК 6; <b>Знать:</b> общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения; классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам. <b>Уметь:</b> распознавать классификационные группы товаров.	2	1, 2
	1.Основополагающие методы систематизации: классификация. Понятие. Структура методов. Разновидности, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении. Классификация потребительских товаров, классификация продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам. Общая и частная классификация. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.		
	<b>Практическая работа №1,2.</b> 2.Распознавание классификационных группировок товаров. 3.Распознавание структуры штрих-кода, расчет контрольного числа.	4	2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> 4.Подготовить доклад на тему: «Структура кода»	4	2
	<b>Содержание учебного материала</b> <b>Компетенции:</b> ПК1.1, ОК 5; <b>Знать:</b> общую классификацию потребительских товаров и продукции	2	2
Тема 1.7 Кодирование товаров			



	производственного назначения.		
	1.Основополагающие методы систематизации: кодирование. Понятие. Структура методов. Разновидности, их достоинства и недостатки. Применимость в товароведении.		
<b>Раздел 2. Товароведные характеристики товаров</b>		74	
<b>Тема 2.1 Виды, свойства, показатели ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	<b>Компетенции:</b> ПК1.3, ПК3.1, ОК 7; <b>Знать:</b> виды, свойства, показатели ассортимента. <b>Уметь:</b> распознавать классификационные группы товаров.		
	1.Виды ассортимента. Свойства ассортимента и показатели ассортимента как количественное выражение свойств ассортимента.		
	<b>Практическая работа №3.</b>	2	
	2.Расчет показателей ассортимента товаров		
<b>Тема 2.2 Свойства товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>Компетенции:</b> ПК1.3, ПК3.1, ОК 7; <b>Знать:</b> виды, свойства, показатели ассортимента.	2	
	1.Свойства товаров (химические, физические, биологические, смешанные).		
<b>Тема 2.3 Основополагающие характеристики товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>Компетенции:</b> ПК1.3, ПК3.1, ОК 7; <b>Знать:</b> основополагающие характеристики товаров.	2	
	1.Потребительские свойства товаров: понятия, классификация, значение в оценке качества. Взаимосвязь потребительских свойств и качества.		
<b>Тема 2.4. Качество товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	<b>Компетенции:</b> ПК2.1, ПК2.3, ОК8; <b>Знать:</b> товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров): классификацию ассортимента, оценку качества. <b>Уметь:</b> распознавать классификационные группы товаров.		
	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества.		
	Классификация потребительских свойств и показателей качества товаров, номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству		

	потребительских товаров.		
	<b>Практические работы № 4,5,6.</b>	6	2
	2.Товарное качество продовольственных товаров 3,4.Оценка качества товаров органолептическим методом.		
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> 5.Подготовить сообщение на тему: «Физико-химические показатели, уровень качества, технический уровень качества»	5	2
<b>Тема 2.5. Количественная характеристика товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Компетенции:</b> ПК1.2, ОК 9; <b>Знать:</b> количественные характеристики товаров.		
	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	2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> 2.Подготовить сообщение на тему: «Специфические свойства товаров»	6	2
<b>Тема 2.6. Технологический цикл товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Компетенции:</b> ПК3.2, ПК3.4, ПК 3.3, ОК 3; <b>Знать:</b> стадии и этапы технологического цикла товаров. <b>Уметь:</b> анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.		
	1. Технологический цикл товаров: этапы и стадии технологического цикла (предтоварная, товарная, послереализационная и стадия утилизации). Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числах.	2	2
	<b>Практическая работа №7.</b>		
	2.Анализ стадий и этапов технологического цикла товаров. Ознакомление с правилами отбора проб, приемочным и браковочным числами.	2	
<b>Тема 2.7 Факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Компетенции:</b> ПК1.3, ОК 3; <b>Знать:</b> факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик. <b>Уметь:</b> анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.	2	
	1.Формирующие факторы. Способствующие сохранению качества факторы.		2

	<b>Практическая работа №8</b> 2. Анализ влияния химического состава, вида упаковки и способов технологической обработки продукции на условия и сроки годности (хранения).	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 3.Подготовить конспект по теме: «Особенности условий и сроков хранения (годности) продовольственных товаров».	6	2
<b>Тема 2.8 Товарные потери</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Компетенции:</b> ПК1.3,ПК1.4,ПК3.5, ОК 3; <b>Знать:</b> виды потерь, причины возникновения, порядок списания. <b>Уметь:</b> анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.	2	2
	1. Основные понятия. Виды и разновидности потерь. Причины возникновения разных видов потерь, порядок их списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.		
	<b>Практические работы № 9,10,11.</b>		
	2. Расчет естественной убыли. 3. Расчет активируемых потерь. 4.Разработка мер по предупреждению и снижению товарных потерь.	6	2
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> 5.Подготовить доклад на тему: «Мероприятия по снижению товарных потерь хлебобулочных товаров»	5	2
<b>Тема 2.9 Предупреждение и снижение товарных потерь</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>Компетенции:</b> ПК1.3, ПК3.3, ОК 9; <b>Знать:</b> виды потерь, причины возникновения, порядок списания.	2	2
	1.Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.		
<b>Тема 2.10 Информация о товарах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Компетенции:</b> ПК3.1, ОК 4, ОК 8; <b>Знать:</b> основные понятия товароведения.		
	1.Основная функция информации о товаре. Требования федерального законодательства и нормативных документов к содержанию информации и способы представления информации о товарах. Виды товарной информации.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 2.Подготовить конспект по теме: «Маркировка как средство идентификации»	2	

<b>Тема 2.11.</b> <b>Основные правила,</b> <b>регулирующие торговую</b> <b>деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	<b>Компетенции:</b> ПК 1.4, ПК3.1, ПК 3.5, ОК 4, ОК 8; <b>Знать:</b> основные понятия товароведения. <b>Уметь:</b> анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.		
	1. Система правовых документов РФ в области защиты прав потребителей. Основные нормативные документы Правительства РФ и государственных органов управления в области прав потребителей	8	
	<b>Практические работы №12,13,14,15</b>		
	2. Применение основных положений закона РФ «О защите прав потребителей» 3. Правила продажи продовольственных и непродовольственных товаров. 4. Нормативно-техническая документация 5. Товарно-сопроводительные документы		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 6. Подготовить конспекта на выбор по теме: «Право потребителя на информацию о товаре», «Право потребителя на надлежащее качество и безопасность продукции в соответствии с законодательством РФ», «Право потребителя на защиту».	2	
<b>Всего:</b>	<b>99</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения и экспертизы потребительских товаров;

Оборудование учебного кабинета:

1. Натуральные образцы товаров, нормативные документы, таблицы, схемы, презентации
2. Технические средства обучения и программное обеспечение:
3. Персональный компьютер с выходом в интернет, мультимедийный проектор, презентации по отдельным темам дисциплины

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

**Основные источники:**

1. Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы, М.: Издательство НОРМА, 2011.– 283с.
2. Петрище Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров. М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2012. - 510 с.
3. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения. М: АСАДЕМА,2004- 240с.
4. ФЗ «О защите прав потребителей», Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. От 23.11.2009) "О защите прав потребителей" (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.01.2010)
5. ГОСТ 15467-79 Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения.
6. ГОСТ Р 50646-94. «Услуги населению. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 51303-2009 «Торговля. Термины и определения».
8. ГОСТ Р 51304-99 «Услуги торговли. Общие требования».
9. ГОСТ Р 51305-2009 «Услуги торговли. Требования к персоналу».

**Дополнительные источники:**

- 1.Бразовский А.И., Борисенко Л.М. Основы товароведения. Учебник для уч-ся техникумов. М.экономика, 1988
2. Жиряева Е. В. Товароведение, М.: 2003
- 3.Колесник А.А, Елизарова Л.Г. Теоретические основы товароведения. продовольственных товаров. Учебник для ВУЗов. М.экономика, 1990
4. Нормы естественной убыли
5. Интернет-ресурсы

#### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса по дисциплине.**

Самостоятельные работы выполняются письменно по ходу окончания тем и разделов. Задания берутся из методических рекомендаций по выполнению самостоятельных работ по дисциплине «Теоретические основы товароведения»

Для формирования общих компетенций в процессе освоения дисциплины «Теоретические основы товароведения» используются ИКТ и кейс – технологии.

На последнем занятии проводится дифференцированный зачёт.

#### 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 студентом индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать классификационные группы товаров;</li> <li>- анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия товароведения;</li> <li>- объекты, субъекты и методы товароведения;</li> <li>- общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения;</li> <li>- классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;</li> <li>- виды, свойства, показатели ассортимента;</li> <li>- основополагающие характеристики товаров;</li> <li>- товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров);</li> <li>- классификацию потребительских свойств, оценку качества товаров;</li> <li>- количественные характеристики товаров;</li> <li>- факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;</li> <li>- виды потерь, причины возникновения, порядок списания.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе освоения программы оценка на теоретических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения тестирования и экспертная оценка выполнения самостоятельных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы</p>