

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.02 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

Для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских  
товаров

*ОДОБРЕНА*

Цикловой комиссией  
технологических дисциплин и МДК  
Председатель \_\_\_\_\_ С.Д. Боровик

*УТВЕРЖДАЮ*

Директор ГБПОУ КК АМТТ  
\_\_\_\_\_ А.Л.Пелих  
«30»мая 2019г.

Протокол №11 от «20»мая 2019г.

М.П.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол №7 от 30мая 2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров / 38.00.00 Экономика и управление, утвержденного приказом МОН РФ от 28.07.14 № 835 зарегистрированного Минюстом РФ (№ 33769 от 25.08.2014)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:

\_\_\_\_\_ Левченко Л.М. преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты

\_\_\_\_\_ Кутепов Р.В. – товаровед магазина «Кредо»

г.Армавир квалификация по диплому:

товаровед-эксперт по «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)»

\_\_\_\_\_ Скрипников В.А. товаровед магазина «Кредо», квалификация по диплому товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	16
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров / 38.00.00 Экономика и управление

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки по направлению «Продавец».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина общепрофессионального цикла

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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;

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 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>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
Практические занятия	22
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
в том числе:	
реферат	6
сообщение	18
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Теоретические основы товароведения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Теория товароведения.			36	
Тема 1.1. Предмет и основные категории товароведения	Содержание учебного материала		2	1
	1	Предмет и основные категории товароведения, цели и задачи дисциплины. Две стороны товара - стоимость и потребительная стоимость. Основные характеристики потребительной стоимости - индивидуальная и общественная, единичная и совокупная, потенциальная и реальная <b>Основные понятия товароведения.</b> Основные категории товароведения: безопасность, качество, потребительские свойства, показатели качества, требования, предъявляемые к товару; уровень качества, оценка и контроль качества, ассортимент, конкурентоспособность и др. Взаимосвязь основных категорий товароведения <b>Объекты, субъекты и методы товароведения.</b> Роль товароведения при защите прав потребителей.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	
	1	Сообщение: «История развития товароведения»		
Тема 1.2 Классификация и	Содержание учебного материала		2	

кодирование товаров.		<p>Классификация и кодирование товаров. Цели, задачи и назначение классификации товаров. Принципы и правила классификации, классификационные признаки. Принципы построения иерархического и фасетного методов классификации. <b>Общая классификация потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам</b>. Общая классификация потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификация продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам. Системы классификации: торговая, промышленная, стандартная, внешнеэкономическая, экономико-статистическая и др. Принципы построения и основные классификационные группировки общероссийской классификации продукции (ОКП), внешнеэкономической классификации (ТН ВЭД). Групповая классификация непродовольственных и продовольственных товаров. Назначение, виды и структура классификаторов. Назначение кодирования товаров. Регистрационный и классификационный методы кодирования. Штриховое кодирование.</p>		2
<b>Практические занятия:</b>			4	
1	Построение классификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров. <b>Распознавание классификационных групп товаров.</b>			
2	Классификации продуктов пищевого производства по иерархическому и фасетному методу <b>Анализ стадии и этапов технологического цикла товаров.</b>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			2	
1	Реферат «Системы кодирования товаров»			
<b>Содержание учебного материала</b>			2	2
1	<p>Ассортимент товаров. Виды ассортимента товаров: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой и т.п. <b>Виды, свойства, показатели ассортимента.</b> Основные показатели ассортимента товаров. Особенности товароведной характеристики ассортимента отдельных групп товаров. Управление ассортиментом. Формирование ассортимента. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности формирования ассортимента различных групп товаров</p>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			2	
1	Сообщения: «Сбор информации об ассортиментах и ценах на товары одной группы в магазинах «Эконом» и «Магнит»			
<b>Содержание учебного материала</b>			2	

<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Качество товаров</b></p>	<p>1</p>	<p>Качество товаров .Виды и роль потребностей при формировании требований к товару. Классификация требований: текущие и перспективные; общие, частные и специфические; требования к безопасности и качеству. Основополагающие характеристики товаров. Формирование качества. Особенности требований рынка товаров. Влияние качества исходного сырья и материалов, качества проектирования, изготовления и обращения на конечное качество товаров.</p> <p>Понятие дефекта. Классификация дефектов по происхождению, по возможности обнаружения и устранения, по степени влияния на качество. <b>Виды потерь, причины возникновения, порядок списания.</b> Факторы, способствующие сохранению качества товаров: упаковка и маркировка; условия транспортирования, хранения, реализации и использования; техническая помощь в обслуживании.</p>		<p>2</p>
		<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>	<p>2</p>	
	<p>1</p>	<p>Сообщение: «Обработка данных по качеству товаров в магазинах «Эконом» и «Магнит»»</p>		
		<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 1.5.</b> <b>Свойства товаров</b></p>	<p>1</p>	<p>Свойства как объективная особенность товаров. Простые и сложные свойства. Внешние параметры материалов и изделий.</p> <p>Химические свойства: состав, отношение к действию кислот, щелочей, окислителей, восстановителей, растворителей и др.</p> <p>Физические свойства товаров - механические, оптические, акустические, электрические, сопротивление высоким и низким температурам и др.</p> <p>Физико-химические свойства товаров: сорбционные свойства; свойства, характеризующие проницаемость и др. Биологические свойства.</p>		<p>2</p>
		<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p>	<p>2</p>	
	<p>1</p>	<p>Реферат: «Параметры внешнего характера материалов и изделий»</p>		
		<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>2</p>	

<b>Тема 1.6. Потребительские свойства товаров</b>	1	<p>Потребительские свойства товаров. Понятие потребительских свойств.. Связь понятий «признак», «параметр» и «показатель качества». Типовая номенклатура потребительских свойств: цели, требования, методы построения. Товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров): классификация ассортимента, оценка качества.</p> <p>Безопасность продукции: механическая, электрическая, пожарная, физиологическая, химическая и биологическая безопасность, безопасность транспортных средств. Надёжность продукции.</p> <p>Функциональные свойства: возможность выполнения основных и вспомогательных функций. Соответствие назначению. Эргономические свойства: антропометрические, физиологические (гигиенические), психофизические и др. Эстетические свойства: информационная выразительность, рациональность формы, целостность композиции, совершенство производственного исполнения и стабильность товарного вида.</p>		2
	<b>Практические занятия:</b>		4	
	1	Оценка безопасности и других свойств товаров.		
	2	Построение развернутой номенклатуры потребительских свойств отдельных видов товаров. Анализ стадий и этапов технологического цикла товаров.		
<b>Тема 1.7. Показатели качества товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	<p>Показатели качества товаров . Понятие показателей качества товаров. Единичные и комплексные показатели. Классификация показателей по характеризующим свойствам, по методу определения и по способу выражения. Натуральные и безразмерные показатели качества.</p> <p>Классификация показателей по применению (базовые, относительные, регламентированные, определяющие, номинальные, оптимальные, допустимые) и в зависимости от стадии их определения.</p>		2
<b>Тема 1.8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	

<b>Методы оценки качества товаров</b>	1	<p>Методы оценки качества товаров. Понятие и методы оценки качества товаров. Отличительные особенности контроля качества, оценки качества и оценки уровня качества. Алгоритм оценки уровня качества и характеристика её основных этапов.</p> <p>Классификация методов определения показателей качества. Объективные методы определения показателей качества: измерительный, регистрационный, расчетный методы и метод опытной эксплуатации. Области применения, достоинства и недостатки каждого метода.</p> <p>Эвристические методы оценки качества товаров: органолептический, экспертный, социологический. Области применения каждого метода. Факторы обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик. Статистические методы контроля и управления качеством.</p>		2
	<b>Практические занятия:</b>		4	
	1	Выбор и применение метода оценки качества товаров.		
	2	Экспертная оценка качества товаров.		
<b>Тема 1.9. Контроль качества товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Контроль качества товаров. Понятие, виды и порядок осуществления контроля качества товаров. Количественные характеристики товаров: единица продукции (упаковочная единица продукции), партия и выборка (проба). Правила отбора проб (выборок) для контроля. Виды испытаний товаров. Виды потерь, причины возникновения, порядок списания.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		2	
	1	Реферат: «Анализ качества товаров по органолептическим показателям разных товаропроизводителей»		
<b>Тема 1.10. Информация о товаре</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	<p>Информация о товаре. Общие требования к информации о товарах.</p> <p>Содержание информации о непродовольственных товарах.</p> <p>Содержание информации о продовольственных товарах. Особенности требований к наименованию.</p> <p>Информация о противопоказаниях, об условиях хранения и сроках годности продовольственных товаров.</p> <p>Маркировка товаров. Содержание и способы нанесения.</p> <p>Понятие товарного знака. Патентно-правовая, коммерческая и рекламная функции</p>		2

		товарного знака. Знаки соответствия. Виды знаков и условия их применения. Манипуляционные, предупредительные и экологические знаки. Штриховой код, назначение, условия применения. Стандарты товарной нумерации в штриховом кодировании. Контрольные числа штрихового кода.		
	<b>Практические занятия:</b>		4	
	1	Оценка качества маркирования отдельных видов товаров.		
	2	Расшифровка кодов различных товаров. Проверка правильности контрольного числа кода.		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		2	
	1	Сообщение: «Изучение штрихового кода по Европейской системе кодирования»		
<b>Раздел 2. Экспертиза товаров</b>			12	
	<b>Содержание учебного материала</b>		2	

<b>Тема 2.1.</b> <b>Понятие экспертизы, ее виды и особенности</b>	1	<p>Понятие и сущность экспертизы. Роль и задачи экспертизы на современном этапе. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, судебно-правовая, таможенная, метрологическая, медицинская, товароведная и т.н. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.</p> <p>Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Основные права и обязанности экспертов. Экспертные комиссии. Порядок назначения и условия работы. Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории.</p> <p>Экспертные организации за рубежом.</p> <p>Нормативно-правовая база экспертизы товаров. Законодательные и нормативные документы, регулирующие процедуры экспертизы.</p>		2
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		4	
	1	Сообщение: «Торгово-промышленная палата России и ее основные цели и задачи»		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Экспертиза товаров по количеству и качеству</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	<p>Экспертиза товаров по количеству и качеству. Нормативная основа экспертизы (регламенты, стандарты, инструкции и т.п.).</p> <p>Экспертиза товаров по количеству. Количественная экспертиза в закупочной деятельности. Работа по претензиям. Критерии и способы оценки товаров по количеству. Допустимый предел отклонения товаров по количеству.</p> <p>Экспертиза товаров по безопасности и качеству. Экспертиза по классам, группам и видам товаров. Экспертиза импортных товаров по количеству и качеству.</p>		2

	<b>Практические занятия:</b>		2	
	1	Экспертиза отдельных групп товаров по количеству и качеству.		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		4	
	1	Сообщение: «Экспертная комиссия, состав и основные обязанности членов комиссии»		
<b>Тема 2.3. Порядок проведения экспертизы товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Порядок назначения экспертизы. Процедура проведения экспертизы товаров. Основные этапы проведения экспертизы: подготовительный этап, этап работы эксперта, заключительный этап. Методы и техника получения суждений экспертов. Условия отвода суждений экспертов. Обработка результатов экспертизы. Требования, предъявляемые к результатам экспертизы. Анализ результатов и подготовка решения по результатам экспертизы. Сроки проведения экспертизы.  Порядок оформления экспертного заключения или акта экспертизы.		2
	<b>Практические занятия:</b>		4	
	1	Порядок оформления результатов экспертизы.		
	2	Составление акта экспертизы		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>		2	
	1	Сообщение: «Анализ результатов работы экспертной комиссии»		
	Всего		72	

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебной лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных товаров, товароведения и экспертизы непродовольственных товаров

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиа проектор, телевизор видеоматрифон.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: образцы тары, витрина с муляжами овощей и фруктов, макаронных изделий, консервов, хлебобулочных изделий, вкусовых товаров, молочных товаров, мясных товаров.

Методическое обеспечение дисциплины:

- технические средства контроля знаний (компьютерные тесты)
- методические пособия
- программное обеспечение, необходимое для проведения практических занятий
- наглядные пособия (плакаты, таблицы)
- дидактические материалы

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, интернет- ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения - М.: Издательство НОРМА 2014
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 4-е изд., 2013
3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник-М. Издательский центр «Академия 2013г.
4. Неверова А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами Издательский центр «Академия», 2013

Дополнительные

источники:

1. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров: Учебник-М. «Дашков и К» 2010
2. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования -.М: Издательский центр «Академия 2014
3. Куликова Н.Р. Основы товароведения: Учебное пособие-М.» Альфа-М» 2014
4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для нач. проф. образования -.М: Издательский центр «Академия 2014
5. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для техникумов. – М.: Экономика, 2006.
6. Райкова ЕЮ., Додонкин Ю.В. Теория товароведения. - М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2002.
7. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Под редакцией Т.Г. Родиной. – М.: Колос С, 2003.

### **3.3. Требования к организации образовательного процесса**

При изучении дисциплины обучающимися должны быть освоены компетенции:

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.

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.

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные, комбинированные и лабораторные занятия, информационно-коммуникационные и практикоориентированные технологии, игровые, а также проектные методы.

Освоение данной учебной дисциплины осуществляется параллельно с изучением дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла учебного плана: «Химия», «Математика». В последующем изучаются профессиональные модули: ПМ 01 «Управление ассортиментом товаров», ПМ 02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров», ПМ 03 Организация работ в подразделении организации, ПМ 04 Выполнение работ по профессии "Продавец продовольственных товаров"

#### 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
<b>Знать:</b>	
основные понятия товароведения; объекты, субъекты и методы товароведения	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы
общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы, результатов практических занятий
виды, свойства, показатели ассортимента; основополагающие характеристики товаров; товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров): классификацию ассортимента, оценку качества;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы
количественные характеристики товаров; факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;	собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка выполнения самостоятельной работы, проверка отчета по практическим работам, проверка внеаудиторной самостоятельной работы.
виды потерь, причины возникновения, порядок списания;	тестирование, решение профессиональных задач, собеседование, интерпретация результатов собеседования, проверка внеаудиторной самостоятельной работы, проверка отчета по практическим занятиям.
<b>Уметь:</b>	
распознавать классификационные группы товаров;	тестирование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических занятий, интерпретация результатов наблюдения, решение профессиональных задач

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров;	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических занятий, интерпретация результатов наблюдения.



## Рецензия

На рабочую программу учебной дисциплины ОП.02 «Теоретические основы товароведения» специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» / 38.00.00 Экономика и управление, выполненную преподавателем Левченко Л.М. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) учебной дисциплины, утвержденного приказом МОН РФ от 28.01.2014 № 835 зарегистрированного Минюстом РФ (№ 33769 от 25.08.2014) В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам: **уметь:-** применять методы товароведения;- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качеств- рассчитывать товарные потери и списывать их;

- идентифицировать товары;
  - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
  - определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп;
  - устанавливать штриховой код на продовольственных и непродовольственных товарах;
  - определять санитарно-эпидемиологические требования к товарам.
- знать:-** теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
  - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
  - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
  - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;
  - потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров;
  - условия и сроки хранения товаров, соблюдение этих требований;
  - составление акта списания товаров в зависимости от вида брака.

Структура и содержание программы учебной дисциплины в основном соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Программа дает возможность студентам получить знания в области управления ассортиментом, оценки качества и сохраняемости товаров.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Теоретические основы товароведения» содержит достаточное количество практических работ в области товароведения и экспертизы качества потребительских товаров .

В рабочей программе учебной дисциплины ОП 02 «Теоретические основы товароведения» язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства

Рекомендации, замечания - отсутствуют

**Заключение:**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Теоретические основы товароведения» может быть использована для обеспечения программной подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Скрипников В.А. товаровед магазина «Кредо» \_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу учебной дисциплины ОП.02 «Теоретические основы товароведения» специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» / 38.00.00 Экономика и управление, выполненную преподавателем Левченко Л.М.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) учебной дисциплины, утвержденного приказом МОН РФ от 28.01.2014 № 835 зарегистрированного Минюстом РФ (№ 33769 от 25.08.2014)

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам: **уметь:-** применять методы товароведения;

- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- определять товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп;
- устанавливать штриховой код на продовольственных и непродовольственных товарах;
- определять санитарно-эпидемиологические требования к товарам.

**знать:-** теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;
- потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров;
- условия и сроки хранения товаров, соблюдение этих требований;
- составление акта списания товаров в зависимости от вида брака.

Структура и содержание программы учебной дисциплины в основном соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Программа дает возможность студентам получить знания в области управления ассортиментом, оценки качества и сохраняемости товаров.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Теоретические основы товароведения» содержит достаточное количество практических работ в области товароведения и экспертизы качества потребительских товаров.

В рабочей программе учебной дисциплины ОП 02 «Теоретические основы товароведения» язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства

Рекомендации, замечания - отсутствуют

**Заключение:**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Теоретические основы товароведения» может быть использована для обеспечения программной подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Кутепов Р.В. товаровед магазина «Кредо» \_\_\_\_\_

