

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Е.Д. Печкарева

Подпись: _____ 19.05.2023 г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.02 «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»

для специальности СПО

**38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»**

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Уровень освоения: базовый

Профиль получаемого профессионального
образования: естественно-научный

Камышлов, 2023

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины разработана на основе Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования для специальности среднего профессионального образования 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 835 от 28.07.14 г.)

Разработчик: Плотникова Татьяна Александровна – преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии педагогических работников профессиональных дисциплин ГАПОУ СО «КГТТ»

Председатель _____ Е.В. Чудинова

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР
_____ Н.А.Польдяева

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УМР
_____ Т.А. Мадыгина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.....	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: программа учебной дисциплины относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

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.

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

- 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.

профессиональными (ПК) компетенциями:

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.

1.4. Рекомендуемое 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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
<i>практические занятия</i>	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые ОК, ПК, ЛР
Раздел 1. Основы товароведения				
Тема 1.1. Методы, объекты и субъекты товароведения. Кодирование товаров		40		
Содержание учебного материала		6		
1	Предмет и задачи дисциплины. Основные понятия. Принципы товароведения.	2	2	ПК1.1-1.3,1.4, 2.1-2.3, 3.1.-3.5 ОК1-9
2	Объекты и субъекты деятельности. Основопологающие характеристики товаров. Взаимосвязь со стоимостью.	2	2	
3	Методы товароведения. Штриховое кодирование товаров	2	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся <i>Изучить термины и понятия по теме. Работа со штрих-кодом (расшифровать не менее 4-х образцов штрих-кодов продовольственных и непродовольственных товаров)</i>		2	3	
Содержание учебного материала		6		
Тема 1.2. Классификация потребительских товаров	1	Признаки классификации. Иерархический и фасетный методы классификации.	2	2
	2	Товароведная и общая классификация продовольственных и непродовольственных товаров.	2	2
	Практическая работа		2	
	1	Тренинг «Классификация и кодирование товаров, установление подлинности».	2	2
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся <i>Работа с документацией. Ответить на вопросы по темам 1.1 и 1.2.-4 Работа с дополнительными источниками информации «Проведение экспертизы подлинности без лабораторных исследований» -1</i>		5	3	
Тема 1.3. Ассортимент товаров	Содержание учебного материала		14	2
	1	Ассортимент товаров: понятие и классификация. Характеристики ассортимента.	2	2

	2	Управление ассортиментом: понятие и задачи. Основные направления формирования ассортимента.	2	2	
	3	Специфические факторы формирования промышленного и торгового ассортимента.	2	2	
	4	Товарная информация: виды, средства, правовая основа, требования к информации.	2	2	
	Практические занятия		6		
	1	Показатели ассортимента товаров и методика их расчёта. (упражнение)	2	2	
	2	Интерактивный кейс-метод «Поиск недостающих и излишних реквизитов на упаковке и в маркировке товаров».	2	1	
	3	Ознакомление с видами товарно-сопроводительных документов и их содержанием. Тестирование.	2	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Повторить основные термины и понятия-1 Работа с таблицей (основные идеи концепций формирования торгового ассортимента)-1 Работа с информационными знаками-1 Решение задач по теме -1 Подобрать и расшифровать маркировки товаров-1. Работа с дополнительными источниками информации по темам: «Стратегия и тактика управления ассортиментом», «Структурирование ассортимента»-2		7	3	
	Раздел 2. Качество товаров		32		
Тема 2.1. Основные понятия качества товаров	Содержание учебного материала		8	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.3; 3.1-3.5 ОК1-9
	1	Качество товаров, номенклатура потребительских свойств и показателей, критерии их выбора при оценке качества	2	2	
	2	Градации качества. Классификация дефектов.	2	2	
	Лабораторно-практические занятия		4		
	1	Товарное качество продовольственных товаров. (упражнение)	2	2	
	2	Лабораторная работа: Определение дефектов качества товаров по натуральным образцам.	2	2	

Самостоятельная работа обучающихся									
<i>Работа с дополнительными источниками информации по темам: «Качество как объект управления в конкурентном пространстве», «Правовое обеспечение качества» - 2. Работа с нормативно-технической документацией (Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров) -2</i>									
Тема 2.2. Обеспечение качества и количества товаров	Содержание учебного материала								
	1	Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров						2	2
	2	Товарные потери: виды, причины возникновения, порядок списания						2	2
	Практические занятия								
	1	Расчет естественной убыли и активируемых потерь.						2	2
	2	Документальное оформление товарных потерь						2	2
Самостоятельная работа обучающихся									
<i>Работа с дополнительными источниками информации: качество, количество, петля качества, политика качества, инструменты качества, стандарт, фактор товарного качества, анализ факторов-2. Заполнение документов-1. Составление кроссворда (не менее 10 слов)-2</i>									
Тема 2.3. Оценка качества и управление качеством товаров	Содержание учебного материала								
	1	Показатели качества продукции и услуги. Виды и методы определения уровня качества.						2	2
	3	Системы управления качеством. Политика предприятия по обеспечению качества продукции.						2	2
	Практические занятия								
	1	Контроль качества товаров. Расчет приёмочных и браковочных чисел товарных партий и приёмочного уровня дефектности. Контрольная работа по 2 разделу.						2	2
Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка к аттестации-1.									
							1	3	
Экзамен									
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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- ноутбук и телевизор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Райкова Теоретические основы товароведения: учебник для студентов СПО, М: Академия, 2019г

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов СПО, М: Академия, 2012г
2. Колочев С.П. Теоретические основы товароведения учебник для студентов СПО, СПб.: Лань- Трейд, 2012г.
3. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы, тесты, М: Дашкова и К 2012г.
4. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров: учебник М: «Дашков и К» 2010г
5. Райкова Тория товароведения: уч. пособие для студентов СПО, М: Академия, 2008г.
6. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: уч. пособие для профессионального образования, М: Академия 2008 г.
7. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов СПО, М: Академия, 2012г.
8. Муравина И.В. Основы товароведения: уч. пособие для профессионального образования – М: Академия 2007г.
9. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М: НОРМА, 1997г.
10. Печенежская И.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: М.: Академия 2004г.
11. Райкова Теория товароведения: уч. пособие для студентов СПО, М: Академия, 2002г.

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания,)	Формируемые ОК, ПК,	Формы и методы контроля и оценки резуль-
---	---------------------	--

			татов обучения
У1	распознавать классификационные группы товаров;	ПК 1.1-1.3; 2.1-2.3; 3.1-3.3 ОК1-9	Тестирование, решение задач, практические задания
У2	анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров;	ПК 1.4, 3.4, 3.5 ОК1-9	Тестирование, решение задач, практические задания
З1	основные понятия товароведения	ПК 1.4, 2.1, 2.2., 3.4, 3.5 ОК1-9	Выполнение устных, письменных, индивидуальных, тестовых заданий. Проверка соответствия выполнения контрольных заданий требованиям к результатам освоения дисциплины. Выполнение самостоятельной работы.
З2	объекты, субъекты и методы товароведения;	ПК 1.1-1.3, 2.3, 3.4 ОК1-9	
З3	общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 3.4 ОК1-9	
З4	виды, свойства, показатели ассортимента;	ПК 1.3, 2.1 ОК1-9	
З5	основополагающие характеристики товаров;	ПК 2.2, 3.5 ОК1-9	
З6	товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров): классификацию ассортимента, оценку качества;	ПК 1.2-1.4, 2.3, 3.1-3.5 ОК1-9	
З7	количественные характеристики товаров;	ПК 1.1-1.3, 2.1, 2.2, 3.4 ОК1-9	
З8	факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;	ПК 2.1, 2.2, 2.3, 3.4 ОК1-9	
З9	виды возникновения потерь, причины, порядок списания	ПК 1.4, 2.1, 2.2., 3.4, 3.5 ОК1-9	

5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ*

№ п/п	№ пункта рабочей программы	Дата внесения изменений и дополнений	До внесения изменений и дополнений	После изменений и дополнений	Дата и № протокола рассмотрения цикловой комиссией	Дата и № протокола рассмотрения методическим советом/ педагогическим советом

**лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу, располагается на отдельном листе (с новой страницы)*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 646116746743375933883833707902081325236681597676

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 03.03.2023 по 02.03.2024