

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Поленова Инна Александровна

Должность: Генеральный директор

Дата подписания: 04.06.2022 18:08:42

Уникальный программный ключ:

2bc51b031f52f1ef87c6946d50ac9f5ab912348ab42251f7e55eb40acef68095

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДЕНО

приказом генерального

директора Поленовой И.А.

от 21.02.2022 №17

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

профессионального учебного цикла

основной профессиональной образовательной программы по специальности

38.02.03 Операционная деятельность в логистике

квалификация выпускника – операционный логист

ОДОБРЕНА
Педагогическим Советом
Протокол № 4 от «15» февраля 2022г.

Составитель: Елисева Ирина Владимировна, преподаватель АНО СПО «Колледж ВУиТ»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **38.02.03** **Операционная деятельность в логистике**, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от **28.07.2014 №834**

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике.

Рабочая программа составлена для *очной формы обучения*.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа входит в *вариантную часть общепрофессионального цикла*.

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

Вариативная часть

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.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.3. Осуществлять выбор поставщиков, перевозчиков, определять тип посредников и каналы распределения.

ПК 2.3. Использовать различные модели и методы управления запасами.

ПК 2.4. Осуществлять управление заказами, запасами, транспортировкой, складированием, грузопереработкой, упаковкой, сервисом.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формировать общие компетенции (ОК):

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

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. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки студента **67 часов**, в том числе:
– обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **54 часа**;
– самостоятельная работа студента – **13 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	67
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа студента (всего)	13
Итоговая аттестация в форме	дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Методологические основы товароведения			
Тема 1.1 Объекты, субъекты и методы товароведения	Содержание	4	1
	Предмет, цели, задачи и принципы товароведения. Группировка принципов товароведения, их краткая характеристика. Основные понятия: объект, товар, потребительная и меновая стоимость, объективные свойства. Основопологающие характеристики товаров, как объектов товароведной деятельности. Товароведная характеристика товаров: ассортиментная, качественная и количественная. Методы товароведения: понятие, классификация.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы «Преимущества и недостатки методов товароведения»	1	3
Тема 1.2. Классификация и кодирование товаров	Содержание	4	1
	Основопологающие методы систематизации: классификация и кодирование. Понятия классификации, признаки и методы классификации, их достоинства и недостатки. Общая классификация потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификация продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам. Сущность и понятие кодирования товаров. Правила кодирования. Характеристика методов кодирования, их достоинства и недостатки. Штриховое кодирование товаров: сущность, цели, задачи, значение.		
	Практические занятия: Разработка схем классификации товаров Анализ классификационных признаков продовольственных товаров Анализ классификационных признаков непродовольственных товаров	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработка схем классификации различных товаров Оценка штриховых кодов различных товаров	2	3
Раздел 2. Товароведная характеристика товаров			
Тема 2.1. Ассортимент товаров	Содержание	4	1
	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Классификация ассортимента		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
	товаров по признакам группировки. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров, их общая характеристика. Характеристика свойств и показателей ассортимента: широта, полнота, устойчивость, новизна, структура		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение ассортимента товаров конкретного торгового предприятия	1	3
Тема 2.2. Потребительские свойства товаров	Содержание	4	1
	Номенклатура потребительских свойств товаров: определение, классификация, характеристика (безопасность, функциональные, эргономические, эстетические, надежность, экономические). Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров.		
	Практические занятия: Разработка номенклатуры потребительских свойств продовольственных и непродовольственных товаров	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Анализ потребительских свойств различных товаров	1	3
Тема 2.3. Количественная характеристика товаров	Содержание	4	1
	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий		
	Самостоятельная работа обучающихся: Анализ потребительских свойств различных товаров	1	3
Тема 2.4. Оценка качества товаров	Содержание	4	1
	Качество товаров: понятие, значение, требования к качеству. Показатели качества. Градации качества товаров. Дефекты товаров. Оценка качества. Методы оценки качества		
	Практические занятия: Оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработка показателей качества для различных товаров.	2	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
	Оценка качества различных товаров. Определение дефектов товаров.		
Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров			
Тема 3.1. Формирование и сохранение количества и качества товаров	Содержание Технологический цикл товара: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная, общая характеристика. Обеспечение качества и количества товаров. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Факторы, формирующие качество и количество товаров: проектирование, сырье и материалы, конструкция, производство. Факторы, сохраняющие количество и качество товаров: упаковка, транспортирование, условия хранения, маркировка. Нормативные документы, регулирующие условия хранения товаров	4	1
	Практические занятия: Анализ стадий и этапов технологического цикла товаров (на примере конкретных товарных групп)	4	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся: Анализ упаковки различных товаров. Анализ условий хранения для различных товаров. Анализ условий транспортирования для различных товаров.	2	3
Тема 3.2. Средства товарной информации	Содержание Средства товарной информации: виды, формы, требования, предъявляемые к информации. Маркировка: понятие, функции, ее структура, требования, предъявляемые к маркировке	4	1
	Практические занятия: Анализ средств товарной информации Анализ маркировки товаров различных товарных групп. Оценка правильности маркировки товаров	4	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся: Оценка информационных знаков	1	3
Тема 3.3. Товарные потери	Содержание	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
	Виды и разновидности потерь. Причины возникновения разных видов потерь, порядок их списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь.		1
	Практические занятия: Расчет товарных потерь	4	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработка мероприятий по снижению товарных потерь. Посещение предприятий розничной торговли с целью анализа соблюдения режимов хранения товаров в торговом зале.	2	3
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ В ФОРМЕ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА		Л-36 ПЗ-18 СР-13	
Всего		67	

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 кабинета статистики.

Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения:

офисная мебель на 16 мест, 8 ПК с доступом в Интернет и ЭИОС.

WindowsXP, OpenOffice, 7-zip, Microsoft Word Viewer, Microsoft Excel Viewer, Microsoft PowerPoint Viewer, СПС КонсультантПлюс, 1С: Бухгалтерия 8

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники

1. *Васюкова, А. Т.* Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870>

2. *Васюкова, А. Т.* Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170>

Дополнительные источники

1. *Калачев, С. Л.* Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121>

Справочники, энциклопедии и Интернет-ресурсы

1. Информационно правовой портал <http://konsultant.ru/>
2. Информационно правовой портал <http://www.garant.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины студент должен уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> - распознавать классификационные группы товаров; - анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного и письменного опроса; -защиты практических занятий; -выполнения тестовых заданий; -контрольных работ по темам.
В результате освоения дисциплины студент должен знать:	
<ul style="list-style-type: none"> – 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>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устного и письменного опроса; -защиты практических занятий; -выполнения тестовых заданий; -контрольных работ по темам.