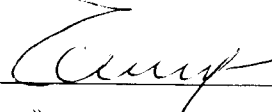


ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДАЮ

**ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»**


_____ **ЧАЙКОВСКИЙ В.А.**
« _____ » _____ 2015 Г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Теоретические основы товароведения

Волгоград

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **38.02.05. (100801) Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**

Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

Разработчики:

Рябикина М.Н.. – преподаватель Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

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 38.02.05. (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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей 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	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме Экзамена	

Теоретические основы товароустройства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел I Методологические основы		8	
Тема 1.1. Введение в товароведение Объекты и субъекты товароведения	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p> <p>Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная и количественная</p> <p>Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Субъекты, обеспечивающие товародвижение (товароведы), их функции, права и обязанности. Формирование профессиональной компетентности.</p>	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	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	3
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Методы: научного познания, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.	2	

Оценка качества товаров	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	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	
	Практические занятия	2	
	Овладение органолептическим методом (на примере товарных групп).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения.	2	
Тема 2.4 Количественная характеристика товаров	Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров (составить конспект).	2	2
	Содержание учебного материала	2	
	Основные понятия единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Размерные характеристики товаров, общие для всех количественных градаций и специфичные для товарных партий.	2	
Раздел 3 Обеспечение качества и количества товаров		18	
Тема 3.1. Технологический цикл товародвижения	Содержание учебного материала	2	3
	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	

Тема 3.2 Формирование и сохранение качества и количества товаров			
Тема 3.3	Содержание учебного материала 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.	4	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. 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	
	Практические занятия	2	
	Определение отдельных факторов на формирование качества товаров.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Уход за товарами при хранении (на примере групп товаров).	2	
	Содержание учебного материала	2	2

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	
Раздел Информационное обеспечение товародвижения	Практическое занятие	2	
	Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь.	2	
		6	
		2	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 4.1 Виды, формы и средства информации	Виды и формы информации, их назначение, отличительные особенности. Требования к товарной информации	2	
	Практическое занятие	2	
	Знакомство со средствами и видами информации о товаре.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Требования к товарной информации составить конспект).	2	
Всего:		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Товароведения непродовольственных товаров

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.
3. Ф.А, Петрище Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров. М: «Дашков и К»,2009

Дополнительные источники:

1. Журналы: «Коммерсант», «Современная торговля»
2. «Торговая газета», «Российская торговля».
3. Николаева М. А. Товарные потери и порядок их списания. Алексеев Н.С.,
- 4.Ганцов Ш.К. Теоретические основы товароведение непродовольственных товаров. - М. «Экономика», 1988.
5. Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. - М. «Экономика», 1996.
6. Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. - М.: Изд-во НОРМА, 1997 - 283 с. (допечатки 1998, 1999, 2000, 2002 гг.).

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
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать классификационные группы товаров; - анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров; <p>Знать:</p> <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>Выполнение и защита практической работы</p> <p>Выполнение и защита практической работы</p> <p>Тестирование Тестирование</p> <p>Устный опрос Решение ситуационных задач</p> <p>Выполнение практической работы</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Выполнение практической работы</p> <p>Выполнение и защита практической работы</p>

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу по дисциплине
«Теоретические основы товароведения»

Данная программа разработана преподавателем Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли Конник Г.И.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по дисциплине среднего профессионального образования и предназначена для реализации Государственных требований к минимуму содержанию и уровню подготовки выпускников по специальности **100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**.

Рабочая программа содержит:

- паспорт программы учебной дисциплины,
- структуру и содержание учебной дисциплины,
- условия реализации рабочей программы,
- контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

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

Программа дает возможность ориентироваться в основополагающих характеристиках товаров и факторов, обеспечивающих формирование и сохранение товароведных характеристик, и выполнение работ по распознаванию классификационных групп товаров.

Программа включает 40 часов аудиторных занятий, из них 12 часов практических работ, что дает возможность использовать полученные знания и навыки в своей профессии на практике. В программе большое место отводится самостоятельной работе студентов по изучению ассортиментной политики предприятия.

Программа по дисциплине «Теоретические основы товароведения» составлена профессионально, на достаточно высоком уровне и может быть использованы в средних специальных учебных заведениях и в дополнительном, профессиональном образовании (подготовке работников в области стандартизации при наличии среднего «полного» общего образования.

Рецензент:

Преподаватель высшей категории кафедры товароведения и менеджмента
ВКРС и Т:

Бобрикова И.В.