

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Косинская Надежда Борисовна
Должность: Директор
Дата подписания: 27.02.2023
Уникальный программный ключ: «ОБНИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИИ И ПРАВА»
4c22542f0fe3bbcc/a4a1ca1372c057958811fbd



**ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБНИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИИ И ПРАВА»**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**МДК. 03.01 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение
сохранности товаров**

**по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»
(очная форма обучения, на базе среднего общего образования)**

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является частью профессионального модуля ПМ. 02 Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности» основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	<ul style="list-style-type: none">- применять важнейшие методы товароведения- определять показатели ассортимента и качества- осуществлять выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей- оценивать качество продукции и устанавливать градации качества- рассчитывать товарные потери и списывать их- идентифицировать товары- определять действительное значение показателей качества и проверять их соответствие установленным требованиям- определять градации качества, соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования	<ul style="list-style-type: none">- 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- основные понятия, классификацию ассортимента, основополагающие товароведные характеристики, оценку качества, маркировку- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	120
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	84
в том числе:	
лекции	36
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	48
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
контрольная работа	
Самостоятельная работа	36
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Введение в товароведение	содержание			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8
		Введение в товароведение. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи. История и перспективы развития.	4	
	Практические работы Реферат		4	
Тема 2. Объекты и субъекты товароведения	содержание			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8
		Объекты и субъекты товароведения. Товароведная характеристика товара.	2	
	Практические работы Реферат		4	
Тема 3.методы товароведения	содержание			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8
		Методы товароведения	2	
	Практические работы Реферат		4	
Тема 4. Классификация и кодирование товаров	содержание			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8
		Классификация и кодирование товаров	2	
	Практические работы Реферат		4	
		Составление классификации товаров различными способами		
Тема 5. Товароведные характеристики товаров Ассортимент товаров.	содержание			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8
		Ассортимент товаров. Классификация ассортимента, свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом товаров.	4	
	Практические работы			
Тема 6. Качество товаров.		Анализ ассортиментной политики розничных торговых предприятий. Расчет показателей ассортимента торговых предприятий.	6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8
	содержание			
		Качество товаров. Показатели качества, номенклатура	4	

		<p>потребительских свойств и показателей.</p> <p>Виды нормативных документов, регламентирующих требования к качеству потребительских товаров.</p> <p>Оценка качества товаров.</p> <p>Градации качества. Дефекты товаров.</p>		
	Практические работы			
		<p>Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами.</p> <p>Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления.</p>	10	
Тема 7. Количественная характеристика товаров	содержание			<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8</p>
		Количественная характеристика товаров.	2	
	Практические работы Реферат		4	
Тема 8. Физические свойства товаров.	содержание			<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8</p>
		Физические свойства товаров, общие физические и специфические свойства товаров.	4	
	Практические работы Реферат		4	
Тема 9. Обеспечение качества и количества товаров.	содержание			<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8</p>
		Технологический цикл товародвижения. Контроль качества и количества товарных партий. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.	4	
	Практические работы Реферат		2	
Тема 10. Формирование и сохранение качества и количества товаров.	Содержание			<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8</p>
		Факторы, формирующие качество и количество товаров, факторы, влияющие на сохранность качества и количества товаров.	2	
	Практические работы Реферат		2	
Тема 11. Товарные потери.	содержание		2	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8</p>
		Виды и разновидности потерь, меры по предупреждению образования потерь. Документы, регламентирующие списание потерь.		
	Практические работы			
		Расчет различных видов потерь	2	

Тема 12. Товарная информация	содержание		4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8
		Виды. Формы и средства товарной информации.		
	Практические работы		2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8
		Определение видов, форм товарной информации, анализ маркировки.		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении МДК				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК-6, ОК 7, ОК 12, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ и подготовка к их защите. Изучение нормативных документов.			48	
Примерная тематика домашних заданий Составление классификации товаров различными способами, расчеты коэффициентов широты, полноты, устойчивости, новизны ассортимента, составление тестов, кроссвордов, расшифровка маркировки различных товаров.				
Всего:			132	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- доска;
- дидактический материал.

Технические средства обучения:

- компьютеры, лицензионное программное обеспечение;
- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная:

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>

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>

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>

Дополнительная:

Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491545>

Интернет – ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - <https://urait.ru>
2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий и по итогам изучения дисциплины.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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- основные понятия, классификацию ассортимента, основополагающие товароведные характеристики, оценку качества, маркировку- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">– устного опроса;– оценки практических знаний;– тестирования;– оценки результатов самостоятельной работы;– письменная работа (если предусмотрено) <p>Промежуточная аттестация в форме</p> <ul style="list-style-type: none">– дифференцированного зачета;– защиты письменной работы (если предусмотрено).
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- применять важнейшие методы товароведения- определять показатели ассортимента и качества- осуществлять выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей- оценивать качество продукции и устанавливать градации качества- рассчитывать товарные потери и списывать их- идентифицировать товары- определять действительное значение показателей качества и проверять их соответствие установленным требованиям- определять градации качества, соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования	