

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины**  
**ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

Тверь, 2016

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет».

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Тверской кооперативный техникум Тверского облпотребсоюза»

Разработчик: Потапчик Юлия Валерьевна, преподаватель.

Рекомендована: *Главный бухгалтер*  
*Управления финансов, учета и контроля*  
*Тверского областного потребительского общества В.А. Медведь*

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (вариативная часть).

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- применять методы товароведения;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования.
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары.

**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;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество во часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	14
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	-
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	18
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Введение</b>	Содержание учебного материала: 1. Понятие, цели, задачи, принципы товароведения. 2. История развития товароведения. 3. Объекты товароведной деятельности: характеристики и функции товаров.	2	1
<b>Тема 2. Методы товароведения</b>	Содержание учебного материала: 1. Методы, применяемые в товароведении. 2. Классификация как метод товароведения. 3. Кодирование товаров. 4. Товароведная классификация товаров <b>Практические занятия:</b> 1. Определение методов классификации потребительских товаров.	2     2	1
<b>Тема 3. Качество товаров</b>	Содержание учебного материала: 1. Основные понятия, свойства и показатели качества 2. Номенклатура потребительских свойств и показателей. <b>Практические занятия:</b> Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров.	2    2	1
<b>Тема 4. Хранение товаров</b>	Содержание учебного материала: 1. Хранение товаров 2. Условия хранения товаров: режим хранения и размещение товаров на хранение 3. Сроки сохраняемости и службы товаров 4. Виды товарных потерь: количественные и качественные товарные потери. 5. Порядок списания товарных потерь. 6. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь <b>Практические занятия:</b> 1. Изучение гигиенических требований к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. 2. Расчет количественных товарных потерь (естественной убыли).	4        4	1
<b>Тема 5. Средства товарной информации</b>	Содержание учебного материала: 1. Виды и формы товарной информации. 2. Требования к товарной информации. 3. Средства товарной информации. 4. Информационные знаки <b>Практические занятия:</b> 1. Расшифровка информационных знаков на маркировке потребительских товаров. 2. Анализ маркировки потребительских товаров в соответствии с нормативными документами.	4      4	1

<b>Тема 6. Химический состав и пищевая ценность товаров</b>	Содержание учебного материала: 1. Химический состав продовольственных товаров: характеристика белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, воды. 2. Пищевая ценность продовольственных товаров: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость веществ. <b>Практические занятия:</b> 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	6   2	1
	<b>Зачет по темам курса</b>	2	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	конспектирование текста, подготовка к тестированию, решение задач по образцу, изучение нормативных документов, изучение информации на маркировке товаров.	18	-

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стандарты;
- технические регламенты;
- натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, интерактивная доска.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27 декабря 2002г. (с изменениями на 05 апреля 2016 г.)
2. Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000 г. (с изменениями на 13 июля 2015г.)

Основные источники:

- 3 Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. – М.: НОРМА, 2013.
- 4 Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов-на-Дону, издательский центр «МарТ», 2014.

Дополнительные источники:

- 5 ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования».
- 6 Технические регламенты и стандарты на потребительские товары.
- 7 Нормы естественной убыли товаров.
- 8 Журнал «Контрольная закупка».

Дополнительные информационные ресурсы:

1. <http://www.potrebitel.net> Союз Потребителей Российской Федерации
2. <http://www.ozpp.ru> Общество защиты прав потребителей
3. <http://www.rospotrebnadzor.ru> Роспотребнадзор (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека)
4. <http://www.spros.ru> сайт журнала международной конфедерации обществ потребителей «Спрос»



#### 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>Умения:</b>	
применять методы товароведения;	Практическое занятие
соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования	Практическое занятие
рассчитывать товарные потери и списывать их;	Практическое занятие
идентифицировать товары;	Практические занятия
<b>Знания:</b>	
теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	Устный опрос, тестирование, зачет
виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Устный опрос, тестирование, зачет
условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Устный опрос, тестирование, зачет