

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум



УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

О.Г. Жукова

«18» мая 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 02. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

профессионального цикла

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских  
товаров

базовая подготовка

форма обучения заочная

Троицк  
2018

## РАССМОТРЕНА:

Предметно - цикловой методической комиссией по специальности Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) при кафедре педагогики и социально - экономических дисциплин

Председатель  И.Ю. Посесерова

Протокол № 6 от 11 мая 2018 г.

Составитель:

Коновалова Е.Л., преподаватель ФГБОУ ВО Южно – Уральский ГАУ ТАТ

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

Коновалова Е.Л., преподаватель ФГБОУ ВО Южно – Уральский ГАУ ТАТ

Кривощекова М.А., методист ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Содержательная экспертиза:

Коновалова Е.Л. преподаватель ФГБОУ ВО Южно – Уральский ГАУ ТАТ

Посесерова И.Ю. председатель предметно- цикловой методической комиссии по специальности Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Внешняя экспертиза:

Бобылева Ирина Валерьевна, доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры педагогики и социально- экономических дисциплин федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Южно-Уральский государственный аграрный университет.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 28.07.2014 № 832.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр |
|--|-----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ              | 4   |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 6   |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ                     | 13  |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 15  |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Рабочая программа дисциплины может быть использована на курсах повышения квалификации торговых работников.

## 1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина ОП.02. Теоретические основы товароведения относится к профессиональному циклу.

## 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.

Формируемые профессиональные компетенции:

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.

Формируемые общие компетенции:

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.

#### **1.4. Количество часов на освоение дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 142 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов;

внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 122 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                       | 142                |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>            | 20                 |
| в том числе:   |                    |
| лабораторные занятия   | не предусмотрены   |
| практические занятия   | 14                 |
| контрольные работы   | не предусмотрены   |
| курсовая работа (проект)   | не предусмотрена   |
| <b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося (всего)</b> | 122                |
| в том числе:   |                    |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)             | не предусмотрена   |
| <b>Промежуточная аттестация в форме (экзамена)</b>                 |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины: ОП.02. Теоретические основы товароведения

| Наименование разделов и тем                                   | Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)  | Объем часов      | Уровень освоения |
|---|--|------------------|------------------|
| 1   | 2  | 3                | 4                |
| <b>Раздел 1. Методологические основы товароведения</b>        |  | <b>14</b>        |                  |
| <b>Тема 1.1. Введение в товароведение</b>                     | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>12</b>        | 1                |
|   | 1 Предмет, цели, задачи и принципы товароведения. Связь товароведения с другими науками и научными дисциплинами  | 2                |                  |
|   | Лабораторные занятия   | не предусмотрены |                  |
|   | Практические занятия   | не предусмотрены |                  |
|   | Самостоятельная работа обучающихся   | 10               | 2                |
|   | Внеаудиторное самостоятельное изучение раздела «Методологические основы товароведения» для выполнения домашней контрольной работы<br>Изучить и законспектировать темы:<br>1. Основные понятия и категории товароведения.<br>2. Основные разделы товароведения, их назначение.<br>3. Современные задачи, стоящие перед товароведением | 2<br>4<br>4      |                  |
|   |  |                  |                  |
| <b>Тема 1.2. Объекты и субъекты товароведной деятельности</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>2</b>         | 1                |
|   | 2 Товар как объект товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности. Должностные обязанности и квалификационная характеристика товароведов  | 2                |                  |
|   | Лабораторные занятия   | не предусмотрены |                  |
|   | Практические занятия   | не предусмотрены |                  |
|   | Самостоятельная работа обучающихся   | не предусмотрены |                  |
| <b>Раздел 2. Методы товароведения</b>                         |  | <b>18</b>        |                  |
| <b>Тема 2.1. Классификация методов</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>18</b>        |                  |
|   | Лабораторные занятия   | не предусмотрены |                  |
|   | Практические занятия   | 2                |                  |

|   |  |  |                  |   |
|---|--|--|------------------|---|
| <b>товароведения</b>  | 3  | Кодирование товаров. Виды, структура и назначение штрихового кода (ПЗ №1)      | 2                | 2 |
|   | Самостоятельная работа обучающихся   |  | 16               |   |
|   | Внеаудиторное самостоятельное изучение раздела «Методы товароведения» для выполнения домашней контрольной работы<br>Изучить и законспектировать темы:<br>1.Классификация как метод товароведения.<br>2.Классификаторы: понятия, категории, назначение.<br>3.Признаки и системы классификации товаров.<br>4.Значение классификации товаров в учебной, производственной и торговой практике. |  | 4<br>4<br>4<br>4 | 2 |
|   |  |  | <b>22</b>        |   |
| <b>Раздел 3.<br/>Ассортимент<br/>товаров</b>                    |  |  | <b>22</b>        |   |
| <b>Тема 3.1.<br/>Виды<br/>ассортимента<br/>товаров</b>          | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | <b>8</b>         | 1 |
|   | 4  | Основные понятия. Классификация ассортимента товаров. Управление ассортиментом | 2                |   |
|   | Лабораторные занятия   |  | не предусмотрены |   |
|   | Практические занятия   |  | 2                | 2 |
|   | 5  | Расчет основных показателей ассортимента                                       | 2                |   |
|   | Самостоятельная работа обучающихся   |  | 4                | 2 |
|   | Внеаудиторное самостоятельное изучение раздела «Ассортимент товаров» для выполнения домашней контрольной работы<br>Изучить и законспектировать темы:<br>1. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров  |  | 4                |   |
| <b>Тема 3.2.<br/>Свойства и<br/>показатели<br/>ассортимента</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |  | <b>14</b>        | 1 |
|   | Лабораторные занятия   |  | не предусмотрены |   |
|   | Практические занятия   |  | не предусмотрены |   |
|   | Самостоятельная работа обучающихся   |  | 14               | 1 |



|   |   |                       |          |
|---|---|-----------------------|----------|
|   | <p>Внеаудиторное самостоятельное изучение раздела «Ассортимент товаров» для выполнения домашней контрольной работы</p> <p>Изучить и законспектировать темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Направления развития и совершенствования ассортимента.</li> <li>2. Влияние перечня социально-значимых товаров на формирование торгового ассортимента.</li> <li>3. Основные понятия. Характеристика ассортимента товаров.</li> <li>4. Свойства и основные показатели ассортимента.</li> <li>5. Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров</li> </ol>  | 2<br>2<br>4<br>4<br>2 |          |
| <b>Раздел 4.<br/>Качественные и количественные характеристики товаров</b> |   | <b>26</b>             |          |
| <b>Тема 4.1<br/>Показатели и оценка качества товаров</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>20</b>             |          |
|   | Лабораторные занятия  | не предусмотрены      |          |
|   | Практические занятия  | 2                     |          |
|   | 6   Оценка качества товаров (ПЗ №3)   | 2                     |          |
|   | Самостоятельная работа обучающихся  | 18                    |          |
|   | <p>Внеаудиторное самостоятельное изучение раздела «Качественные и количественные характеристики товаров» для выполнения домашней контрольной работы</p> <p>Изучить и законспектировать темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Свойства и показатели качества товаров: основные понятия. Требования, предъявляемые к товарам.</li> <li>2. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Методы определения значений показателей качества.</li> <li>3. Оценка качества товаров: основные понятия. Структура оценочной деятельности.</li> <li>4. Взаимодействие торговых и промышленных организаций по обеспечению качества.</li> <li>5. Сенсорный анализ: понятие, цели, задачи, особенности проведения</li> </ol> | 4<br>2<br>4<br>4<br>4 |          |
| <b>Тема 4.2<br/>Количественные характеристики</b>                         | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>              | <b>1</b> |
|   | Лабораторные занятия  | не предусмотрены      |          |

|  |   |   |                       |   |
|--|---|---|-----------------------|---|
| <b>товаров</b>   | Практические занятия  |   | 2                     |   |
|  | 7   | Определение градации качества товаров (ПЗ №4) | 2                     | 2 |
|  | Самостоятельная работа обучающихся  |   | 4                     |   |
|  | Внеаудиторное самостоятельное изучение раздела «Качественные и количественные характеристики товаров» для выполнения домашней контрольной работы<br>Изучить и законспектировать темы:<br>1. Количественные характеристики единичных экземпляров и товарных партий.<br>2. Общие и специфические физические свойства товарных партий и единичных экземпляров.   |   | 2<br>2                |   |
| <b>Раздел 5.<br/>Технологический<br/>цикл<br/>товародвижения</b> |   |   | <b>14</b>             |   |
| <b>Тема 5.1.<br/>Технологический<br/>цикл товаров</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | <b>14</b>             |   |
|  | Лабораторные занятия  |   | не предусмотрены      |   |
|  | Практические занятия  |   | не предусмотрены      |   |
|  | Самостоятельная работа обучающихся  |   | 14                    |   |
|  | Внеаудиторное самостоятельное изучение раздела «Качественные и количественные характеристики товаров» для выполнения домашней контрольной работы<br>Изучить и законспектировать темы:<br>1. Идентификация и прослеживаемость товаров.<br>2. Этапы и стадии технологического цикла товародвижения. Контроль качества и количества товарных партий: основные понятия.<br>3. Порядок осуществления контроля качества. Виды испытаний.<br>4. Отбор проб при выборочном контроле качества товарных партий.<br>5. Контроль качества товарных партий (решение ситуационных задач). |   | 4<br>4<br>2<br>2<br>2 |   |
|  |   |   |                       |   |
|  |   |   |                       |   |
|  |   |   |                       |   |
| <b>Раздел 6.<br/>Обеспечение<br/>качества и</b>                  |   |   | <b>48</b>             |   |

|   |   |  |           |
|---|---|--|-----------|
| <b>количества товаров</b>   |   |  |           |
| <b>Тема 6.1. Факторы, формирующие качество и количество товаров</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>6</b>                                       |           |
|   | Лабораторные занятия  | не предусмотрены                               |           |
|   | Практические занятия  | не предусмотрены                               |           |
|   | Самостоятельная работа обучающихся  | 6  |           |
|   | Внеаудиторное самостоятельное изучение раздела «Обеспечение качества и количества товаров» для выполнения домашней контрольной работы<br>Изучить и законспектировать темы:<br>1. Формирующие факторы: разработка (проектирование), сырье, технология производства   | 6  | 1         |
| <b>Тема 6.2 Факторы, сохраняющие качество и количество товаров</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>32</b>                                      |           |
|   | Лабораторные занятия  | не предусмотрены                               |           |
|   | Практические занятия  |  |           |
|   | 8   Нормативные документы, регламентирующие списание товарных потерь. Порядок списания (ПЗ № 5)   | 2  |           |
|   | Контрольные работы  | не предусмотрены                               |           |
|   | Самостоятельная работа обучающихся  | 30   |           |
|   | Внеаудиторное самостоятельное изучение раздела «Обеспечение качества и количества товаров» для выполнения домашней контрольной работы<br>Изучить и законспектировать темы:<br>1. Народохозяйственное значение проблемы предупреждения и снижения потерь.<br>2. Меры по предупреждению товарных потерь.<br>3. Государственное регулирование товарных потерь.<br>4. Решить ситуационные задачи, предложенные преподавателем.<br>5. Хранение товаров: основные понятия. Основополагающие принципы хранения.<br>6. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режимам хранения.<br>7. Классификация товаров по термическому состоянию и влажности.<br>8. Методы хранения. Транспортирование товаров.<br>9. Размещение товаров. Товарная обработка.<br>Реализация товаров. Послепродажное обслуживание и потребление.<br>Товарные потери: основные понятия, классификация. | 4<br>4<br>4<br>4<br>2<br>2<br>2<br>2<br>2<br>4 |           |
|   | <b>Тема 6.3 Товарная</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>           | <b>10</b> |

|                   |  |                      |            |
|-------------------|--|----------------------|------------|
| <b>информация</b> |  |                      |            |
|                   | Лабораторные занятия   |                      |            |
|                   | Практические занятия   | 4                    |            |
|                   | 9 Общие требования НД к информации о товарах. Анализ соответствия маркировки товаров требованиям федерального законодательства (ПЗ № 6)  | 2                    |            |
|                   | 10 Анализ маркировки товаров, структуры товарной информации и расшифровка информационных знаков (ПЗ № 7)   | 2                    |            |
|                   | Самостоятельная работа обучающихся   | 6                    |            |
|                   | Внеаудиторное самостоятельное изучение раздела «Обеспечение качества и количества товаров» для выполнения домашней контрольной работы<br>Изучить и законспектировать темы:<br>1. Маркировка как средство идентификации»<br>2. Товарная информация: основные понятия, виды, формы. Средства товарной информации: классификация, назначение» | 4<br>2               |            |
|                   | Примерная тематика курсовой работы (проекта)   | не предусмотрены     |            |
|                   | Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом)   | не предусмотрены     |            |
|                   |  | <b>ВСЕГО (часов)</b> | <b>142</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета коммерческой деятельности (ауд. № 319).

Оборудование учебного кабинета:

Калькулятор САУІНА СА-52011

Проектор Acer projector P 1163

Экран на штативе Apollo-T 200\*200

Ноутбук AcerPBTE-69-KB

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

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

Основные источники:

1. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.
2. Грибанова И. В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - Минск: РИПО, 2016 - 360 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610>
3. Косарева О. А. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник / О.А. Косарева - Москва: Университет «Синергия», 2017 - 177 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426>.

Дополнительная литература

1. Буйлова Л. А. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: учебник и практикум для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Л. А. Буйлова - Москва: Юрайт, 2019 - 207 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://biblio-online.ru/bcode/437443>.
2. Вахитов К. И. История потребительской кооперации России [Электронный ресурс]: учеб. / К. И. Вахитов - Москва: Дашков и К, 2015 - 400 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=56224](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56224).
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного

питания [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В. П. Золин - Москва: Академия, 2016 - 314 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Академия: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=196372>.

4. Ким И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова; под общ. ред. И. Н. Кима - Москва: Юрайт, 2019 - 218 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://biblio-online.ru/bcode/437649>.

5. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская - Москва: Юрайт, 2019 - 180 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>.

#### Учебно-методические разработки

1. ОП. 02. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: Синтюшкина А. А., Ремезова Н. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2018 - 20 с. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0208.pdf>.

2. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: метод. указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: Синтюшкина А. А., Ремезова Н. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум. Ч. 1 - 39 с. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2018 - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0202.pdf>.

3. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: метод. указания к практическим занятиям для обучающихся по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, базовая подготовка, форма обучения очная / разработ.: Синтюшкина А. А., Ремезова Н. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт ветеринарной медицины, Троицкий аграрный техникум. Ч. 2 - 44 с. - Троицк: Южно-Уральский ГАУ, 2018 - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/tat0203.pdf>.

#### Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>. – Доступ по логину и паролю.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>. – Доступ по логину и паролю.

3. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>. – Доступ по логину и паролю.

### **3.3 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

| Форма работы                                  | Вид занятия |    |             |
|---|-------------|----|-------------|
|   | Урок        | ЛЗ | ПЗ, семинар |
| Работа в малых группах                        | 4           |    | 2           |
| Анализ конкретных ситуаций                    | 4           |    | 4           |
| Другие формы активных и интерактивных занятий | 4           |    | 2           |

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, тестирования.

| Результаты обучения (основные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|--|---|
| Умение распознавать классификационные группы товаров   | Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий практических занятий: «Методы классификации и кодирования» и «Общероссийский классификатор продукции»; собеседования по конспектам, обсуждении докладов, ответов на контрольные вопросы.  |
| Умение анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров   | Экспертная оценка решения обучающимися ситуационных задач по темам «Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий» и «Контроль качества товарных партий»   |
| Знание основных понятий товароведения  | Экспертная оценка при проведении устного опроса, тестирования, собеседования по конспектам и обсуждения докладов.   |
| Знание объектов, субъектов и методов товароведения   | Экспертная оценка при проведении устного опроса, собеседования по конспектам при выполнении самостоятельной работы.   |
| Знание общей классификации потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификации продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам | Экспертная оценка при проведении устного опроса, собеседования по конспектам при выполнении самостоятельной работы.   |
| Знание видов, свойств, показателей ассортимента  | Экспертная оценка при проведении тестирования. Экспертное наблюдение и оценка выполнения обучающимися заданий практических занятий «Расчет основных показателей ассортимента», "Анализ ассортимента товаров торговой организации»; собеседования по конспектам при выполнении самостоятельной работы. |
| Знание основополагающих характеристик товара   | Экспертная оценка при проведении устного опроса. Экспертное наблюдение и оценка выполнения обучающимися заданий практических занятий «Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами»; собеседования по конспектам при выполнении самостоятельной работы.                      |
| Знание товароведных характеристик товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров) классификацию ассортимента, оценку качества;                | Экспертная оценка при проведении устного опроса. Экспертное наблюдение и оценка выполнения обучающимися заданий практических занятий «Оценка качества товаров», «Определение градаций качества товаров»; собеседования по конспектам при выполнении самостоятельной работы.                           |



|   |  |
|---|--|
| <p>Знание количественных характеристик товаров</p>  | <p>Экспертная оценка при проведении устного опроса. Экспертная оценка самостоятельного решения обучающимися ситуационных задач при изучении правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий; собеседовании по конспектам при выполнении самостоятельной работы.</p>  |
| <p>Знание факторов, обеспечивающих формирование и сохранение товароведных характеристик</p> | <p>Экспертная оценка при проведении устного опроса. Экспертное наблюдение и оценка выполнения обучающимися заданий практических занятий «Изучение общих требований НДС к информации о товарах. Анализ соответствия маркировки товаров требованиям федерального законодательства», «Анализ маркировки товаров, структуры товарной информации и расшифровка информационных знаков», «Виды, структура и назначение штрихового кода. Вычисление штрих - кодов товаров»; собеседовании по конспектам при выполнении самостоятельной работы.</p> |
| <p>Знание видов потерь, причин возникновения, порядка списания</p>                          | <p>Экспертная оценка при проведении устного опроса. Экспертное наблюдение и оценка выполнения обучающимися заданий практических занятий «Товарные потери: основные понятия, классификация», «Нормативные документы, регламентирующие списание товарных потерь. Порядок списания», «Расчет размера убыли»; собеседовании по конспектам при выполнении самостоятельной работы.<br/>Экзамен в форме тестирования.</p>   |