

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Специальность

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация выпускника:

Товаровед-эксперт

Казань 2021

Рочева О.А. Теоретические основы товароведения. Рабочая программа дисциплины. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 19 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения» по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 июля 2014 года № 835.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

©Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021
© Рочева О.А., 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4. Количество часов на освоение дисциплины:	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1 Объем дисциплины и виды работы.....	6
2.2. Тематический план и содержание дисциплины.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению	14
3.2 . Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	14
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	16
3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося в области основ товароведения, требуемых для освоения профессиональных компетенций по специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

распознавать классификационные группы товаров;
анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров;

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.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

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.

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.

1.4. Количество часов на освоение дисциплины:

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 96 часов, в том числе:

Обязательная часть 76 часов

Вариативная часть 20 часов

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 96 часов, в том числе:

работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 64 часа;

самостоятельная работа обучающегося 31 часа;

консультация 1 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	96
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	64
в том числе:	
<i>лекции</i>	32
<i>практические занятия</i>	32
<i>консультации</i>	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	31
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>Экзамена в 3 семестре</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов всего/ в том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Методологические основы товароведения.			
Тема 1.1. Введение. Объекты и субъекты товароведения	Содержание учебного материала	1	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Основы понятия: продукция, товар. Предмет, цели и задачи принципы товароведения, межпредметные связи, история и направления развития товароведения в современных условиях. Объекты товароведения, их классификация по потребительскому и промышленному назначению. Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Субъекты, обеспечивающие товародвижение (товароведы), их функции, права и обязанности. Формирование профессиональной компетентности в соответствии с ФГОС.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.2. Методы товароведения	Содержание учебного материала	1	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Методы товароведения: понятие, классификация(иерархический, фасетный). Методы научного познания и практические, их разновидности, применимость, преимущества и недостатки.		
	Практические занятия.	2/2	
	Применение на практике различных методов товароведения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Выполнение домашнего задания по теме 1.2: (изучить тему по конспекту и учебнику, ответить на контрольные вопросы).			
Тема 1.3 Классификация и	Содержание учебного материала	1	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК
	Классификация потребительских товаров, понятие, структура методов		

кодирование товаров	классификации, разновидности, их достоинства и недостатки. Применяемость в товароведении.		1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Общая и частная классификация. Кодирование, код, структура кода. Методы кодирования: порядковый, серийно-порядковый, последовательный. Классификатор, структура классификатора, категории классификатора. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.	1	
	Практические занятия.	2/2	
	Составление классификации товаров иерархическим и фасетным (продовольственных и непродовольственных)ми методами		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
1.Выполнение домашнего задания по теме 1.3: (изучить тему по конспекту и учебнику, ответить на контрольные вопросы). 2. подготовить письменное сообщение о назначении общероссийских классификаторов			
Тема 1. 4 Эксклюзивные товары	Содержание учебного материала Основные понятия, сущность эксклюзивных, элитных и инновационных товаров. Эксклюзивный поставщик уникального товара. Эксклюзивные товары и их активная продажа.	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Практические занятия	2/2	
	Ознакомление с информацией об эксклюзивных товарах.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Информация о эксклюзивных товарах. Маркировка товаров. 1.Выполнение домашнего задания по теме 1.4. (.изучить тему по конспекту и учебнику, ответить на контрольные вопросы, составить словарь терминов по данной теме). 2.Оформить фотоотчет о видах эксклюзивных, элитных и инновационных товаров.			
Тема 1.5. Модные тренды	Содержание учебного материала Понятие и классификация. Составляющие тренда. Атрибуты модных тенденций	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Практические занятия. Общие сведения. Отличительные особенности. Классификация. Виды.	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Выявить, что будет популярно в этом сезоне?		

	2. Провести анализ модных тенденций.		
Тема 1.6. Товары здорового питания	Содержание учебного материала Здоровое питание: пошаговая инструкция. Экотовары. Классификация продуктов питания по группам. Показатели качества продуктов здорового питания.	2	
	Практические занятия. Что такое экотовары и их роль в нашей жизни.	2/2	
Раздел 2. Товароведные характеристики товаров			
Тема 2. 1. Понятие об ассортименте. Показатели ассортимента	Содержание учебного материала Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Показатели ассортимента. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом. Ассортиментная концепция торговых организаций. Выкладка- презентабельность.	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Практические занятия 1.Решение ситуационных задач «Расчёт показателей ассортимента». 2.Изучение ассортиментной политики сельских розничных торговых предприятий в свете Концепции развития потребительской кооперации РТ до 2018года. 3. Выкладка товара как инструмент для увеличения продажи без лишних затрат	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Выполнение домашнего задания по теме 2.1.: (изучить тему по конспекту и учебнику, подготовить сообщение «Особенности ассортиментной концепции торговых сетей «Бахетле», «Эдельвейс»». 2.Выполнение индивидуального задания по практическому занятию «Расчет двух показателей по ассортименту колбас в магазине по месту жительства» 3.Составить реферат «Современные типы магазинов потребкооперации»	2	
Тема 2. 2. Понятие о качестве товаров. Нормативные документы в области качества	Содержание учебного материала Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.

товаров.	качеству потребительских товаров. Нормативные документы к основным видам продукции товаров, услуг и процессов.		
	Практические занятия Анализ показателей качества по действующим стандартам	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Выполнение домашнего задания по теме 2.2.: (изучить тему по учебнику и конспекту, составить в тетради схему классификации показателей качества). 2.Составить реферат «Вкус как единичный показатель качества»	2	
Тема 2.3. Оценка качества товаров, градации качества	Содержание учебного материала	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	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, артикулы. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров.		
	Практические занятия	2/2	
	Определение товарного сорта продовольственных товаров и принципов их деления. Провести анализ товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Выполнение домашнего задания по теме 2.3.(проработать конспект, ответить на контрольные вопросы.) 2.Составить реферат «О сортах или классах качества картофеля»	2	
Тема 2.4. Методы оценки качества	Содержание учебного материала	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Органолептический - сенсорный анализ, порог ощущения, коэффициент весомости; Измерительный — физический, химический, биохимический, микробиологический, социологический, экспертный. Товароведно - технологические методы. Краткая характеристика		
	Практические занятия.	2/2	
	Практическая работа: провести анализ качества различных групп товаров с помощью различных методов		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение домашнего задания по теме 2.4.(проработать тему по конспекту и в	2	

	учебнике, составить таблицу «Преимущества и недостатки органолептического и физико-химического методов»).		
Тема 2.5. Дефекты товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.		
	Практические занятия	2/2	
	Распознавание дефектов товаров различной значимости по образцам		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1.Выполнение домашнего задания по теме 2.5 (.изучить тему по конспекту и учебнику, ответить на контрольные вопросы, составить словарь терминов по данной теме). 2.Оформить фотоотчет «Дефекты хлебобулочных изделий»		
Тема 2.6. Количественная характеристика товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций к специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.		
	Практические занятия	2/2	
	Составить таблицу с указанием особенностей ряда, россыпи и потока контролируемой продукции		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Выполнение домашнего задания по теме 2.6.: (изучить тему по конспекту и учебнику).		
Тема 2.7. Физические, оптические и акустические свойства товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, Основные оптические свойства: цвет, цветовой тон, яркость, насыщенность, прозрачность, преломляемость. Акустические свойства: звук, спектр звука, скорость, тон звука и аудиотовары, звукопроводящие товары, звукоизоляционные товары.		

	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Выполнение домашнего задания по теме 2.7:(изучить тему по конспекту и учебнику, ответить на контрольные вопросы).		
Тема 2.8. Потребительские свойства продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность товаров, усвояемость и доброкачественность.		
	Практические занятия	2/2	
	Провести анализ энергетической и биологической ценности товаров(различных групп)		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Выполнение домашнего задания по теме 2.8.:(изучить тему по конспекту и учебнику, опишите свойство «органолептическая привлекательность любимого торта»)		
Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров			
Тема 3.1. Технологический цикл товаров. Контроль качества и количества товарных партий	Содержание учебного материала	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.		
	Практические занятия	2/2	
	Ознакомление с правилами отбора проб, выборок, приемочными и браковочными числами.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1.Выполнение домашнего задания по теме 3.1. (проработать тему по учебнику и конспекту, составить словарь новых терминов) 2.Решить задачи «Расчет проб товарных партий»		
Тема 3.2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Упаковка товаров.	Содержание учебного материала	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Факторы, формирующие качество: сырьё (основное и вспомогательное, технология производства подготовительный, основной и окончательный; количество). Факторы, сохраняющие качество. Упаковка, хранение, товарная обработка, реализация, после продажное обслуживание, потребление. Выкладка-презентабельность.		
	Практические занятия	3/3	

	Деловая игра: «Действия товароведа с момента поступления товара на склад до после продажного обслуживания»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Выполнение домашнего задания по теме 3.2.(составить презентацию «Виды упаковки для продовольственных и непродовольственных товаров») домашнего задания по теме 3.2. (проработать тему по учебнику и конспекту)	3	
Тема 3.3. Хранение товаров. Товарные потери, порядок их списания	Содержание учебного материала	2	ОК 1.- ОК 9., ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.5.
	Режим хранения, размещение товаров, принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Товарная обработка: сортировка по качеству, калибровка, мойка, фасовка, упаковывание, Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Виды и разновидности потерь, порядок их списания		
	Практические занятия	3/3	
	Решение ситуационных задач «Расчет количественных потерь продовольственных товаров», порядок их списания товарных потерь - кейсы 1.Выполнение домашнего задания по теме 3.4.(изучить тему по конспекту и учебнику, подобрать режим хранения для кисломолочных товаров, кондитерских изделий, печенья и пирожных) 2.Составить реферат «Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению товарных потерь»		
	Консультации	1	
	Итого часов по дисциплине 174	96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в *лаборатории товароведения*.

Оборудование лаборатории:

Стандартная учебная мебель:

Столы аудиторные двухместные;

Стул стандарт;

Стулья ученические;

Доска аудиторная;

Кафедра;

Шкафы комбинированные;

Стол тумба с мойкой из нержавеющей стали;

Стол преподавательский.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Образцы товаров в ассортименте (зубные щетки, зубная паста, крем и др), колбы, журналы, книги, папки;

Стенды ПРОФТЕХ «Ассортимент мехов»;

Стенды ПРОФТЕХ «Технология изготовления обуви».

Оборудование, технические средства обучения:

Линейки 1 м пластмассовые;

Метр складной.

Переносное мультимедийное оборудование

Программное обеспечение:

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Система тестирования INDIGO.

3. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox.

3.2 . Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Нормативные документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300/1-1 (с измен. и дополн. от 09.01.1996 № 2-ФЗ, от 17.12.1999 № 212-ФЗ, от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 02.11.2004 № 127-ФЗ, от 21.12.2004 № 171-ФЗ, от 27.07.2006 № 140-ФЗ, от 16.10.2006 № 160-ФЗ, от 25.11.2006 № 193-ФЗ, от 25.10.2007 № 234-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 23.11.2009 № 261-ФЗ)

2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000

3. «О техническом регулировании» ФЗ-184 от 27.12.02 с измен.и дополн. № 65-ФЗ от 01.05.2007
4. ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.94 (с измен. от 1995,1996Ю 1998, 2000-2010 гг.)
5. ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт», № 54-ФЗ от 22.05.2003 (с измен.от 3.06, 17.07. 2009 г., 27.07.2010 г.)
6. «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» № 123 от 22.07.2008
7. «Технический регламент «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утв. Постановлением Правительства РФ от 07.04.09 № 307
8. «Технический регламент на табачную продукцию», ФЗ от 22.12.08 № 268-ФЗ
9. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ФЗ от 27.10.08 № 178-ФЗ
10. «Технический регламент на масложировую продукцию», ФЗ от 24.06.08 № 90-ФЗ
11. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», ФЗ от 12.06.08 № 88-ФЗ
12. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с измен.и дополн.)
13. Постановление «Об аттестации рабочих мест по условиям труда» № 12 от 14.03.1997
14. Постановление Правительства РФ «Об утверждении положения о проведении государственной экспертизы условий труда в Российской Федерации» № 224 от 25.04.2003
15. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» № 51 от 18.12.1998
16. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении рекомендаций по организации работы службы охраны труда в организации» № 14 от 08.02.2000
17. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Методические рекомендации по разработке государственных нормативных требований охраны труда» № 80 от 17.12.2002
18. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Порядок обучения по охране труда и проверке знаний требований охраны труда работников организаций» № 1/29 от 13.01.2003

Основная литература:

1. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2018. — 219 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/929770>

Дополнительная литература:

1. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2018. — 160 с. - (СПО). - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/928941>

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Результаты обучения: умения, знания	Форма контроля и оценивания
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
распознавать классификационные группы товаров;	Устный опрос, тестовые задания, реферат, доклад, практические задания, контрольная работа Экзамен
анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров;	Устный опрос, тестовые задания, реферат, доклад, практические задания, контрольная работа Экзамен
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
основные понятия товароведения	Устный опрос, тестовые задания, реферат, доклад, практические задания, контрольная работа Экзамен
объекты, субъекты и методы товароведения;	Устный опрос, тестовые задания, реферат, доклад, практические задания, контрольная работа Экзамен
общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;	Устный опрос, тестовые задания, реферат, доклад, практические задания, контрольная работа Экзамен
виды, свойства, показатели ассортимента;	Устный опрос, тестовые задания, реферат, доклад, практические задания, контрольная работа Экзамен
основополагающие характеристики товаров;	Устный опрос, тестовые задания, реферат, доклад, практические задания, контрольная работа Экзамен
товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров): классификацию ассортимента, оценку качества;	Устный опрос, тестовые задания, реферат, доклад, практические задания, контрольная работа Экзамен
количественные характеристики товаров;	Устный опрос, тестовые задания, реферат, доклад, практические задания, контрольная работа Экзамен
факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;	Устный опрос, тестовые задания, реферат, доклад, практические задания, контрольная работа Экзамен
виды потерь, причины возникновения, порядок списания.	Устный опрос, тестовые задания, реферат, доклад, практические задания,

	контрольная работа Экзамен
--	-------------------------------