

Документ подписан: **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины (модуля)**

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 20.04.2021 17:13:12

Уникальный программный ключ:

**МДК.03.01 Теоретические основы товароведения**

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр на курсе>) | 5 (3.1) |     | 6 (3.2) |     | Итого |     |
|--|---------|-----|---------|-----|-------|-----|
|  | уп      | рпд | уп      | рпд |       |     |
| Неделя                                 | 102     |     | 42      |     |       |     |
| Вид занятий                            | уп      | рпд | уп      | рпд | уп    | рпд |
| Лекции                                 | 32      | 32  | 16      | 16  | 48    | 48  |
| Практические                           | 32      | 32  | 10      | 10  | 42    | 42  |
| Консультации                           | 8       | 8   | 6       | 6   | 14    | 14  |
| Итого ауд.                             | 64      | 64  | 26      | 26  | 90    | 90  |
| Контактная работа                      | 72      | 72  | 32      | 32  | 104   | 104 |
| Сам. работа                            | 30      | 30  | 6       | 6   | 36    | 36  |
| Итого                                  | 102     | 102 | 38      | 38  | 140   | 140 |

**ОСНОВАНИЕ**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г. N 539 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)»)

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|     |   |
|-----|---|
| 1.1 | С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: |
| 1.2 | иметь практический опыт:  |
| 1.3 | - определение показателей ассортимента;   |
| 1.4 | - распознавание товаров по ассортиментной принадлежности;   |
| 1.5 | - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;   |
| 1.6 | - расшифровка маркировки;   |
| 1.7 | - контроля режима и сроков хранения товаров;  |
| 1.8 | - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, условиям и срокам хранения.   |

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

| Цикл (раздел) ООП: | МДК  |
|--------------------|--|
| <b>2.1</b>         | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>   |
| 2.1.1              | В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:   |
| 2.1.2              | - применять методы товароведения;  |
| 2.1.3              | - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;   |
| 2.1.4              | - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;   |
| 2.1.5              | - рассчитывать товарные потери и списывать их;   |
| 2.1.6              | - идентифицировать товары;   |
| 2.1.7              | - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним. |
| <b>2.2</b>         | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>         |
| 2.2.1              | Изучению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин:                              |
| 2.2.2              | ОП.01 Экономика организации;   |
| 2.2.3              | ОП.02 Статистика;  |
| 2.2.4              | ОП.03 Менеджмент (по отраслям);  |
| 2.2.5              | ОП.04 Документационное обеспечение управление;   |
| 2.2.6              | ОП.05 Правовое обеспечение профессиональной деятельности;  |
| 2.2.7              | ОП.06 Логистика;   |
| 2.2.8              | ОП.07 Бухгалтерский учет;  |

|        |  |
|--------|--|
| 2.2.9  | ОП.08 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия;       |
| 2.2.10 | Изучение дисциплин МДК профессионального модуля ПМ.01:               |
| 2.2.11 | МДК 01.01 Организация коммерческой деятельности;                     |
| 2.2.12 | МДК 01.02 Организация торговли;                                      |
| 2.2.13 | МДК 01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда. |
| 2.2.14 | Изучение дисциплин МДК профессионального модуля ПМ.02:               |
| 2.2.15 | МДК 02.01  |
| 2.2.16 | МДК 02.02  |
| 2.2.17 | МДК 02.03  |

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 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;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно - эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;
- основополагающие характеристики товаров: ассортиментную, количественную, качественную\*;
- виды потерь, пути их сокращения, порядок их списания\*;
- классификацию продовольственных и непродовольственных товаров\*;
- ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров\*;
- технологические и потребительские свойства товаров\*;
- правила и режимы транспортирования и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также непродовольственных товаров\*;
- знать классификационные признаки, потребительские свойства и показатели качества товаров; определять их весомость в зависимости от конъюнктуры рынка\*;
- требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции\*;
- методы контроля качества и особенности проведения оценки качества товаров\*;
- организацию приемки по количеству и качеству, условия и способы хранения товаров\*;
- нормативные документы непродовольственные товары\*.

\* дополнительные требования к результатам обучения за счет часов вариативной части

#### 3.2 Уметь

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар\*;
- формулировать ассортиментную политику для предприятия\*;
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов и непродовольственных товаров\*;
- проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие\*;
- применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья\*;
- проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции\*;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению\*;
- обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации товаров\*;
- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию непродовольственных и продовольственных товаров на всех этапах товародвижения\*;
- составлять акты на некачественные товары и ответы на претензии\*;
- осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролирующими органами\*;
- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации потребительских товаров;
- организацию складского хранения, сбыта и утилизации продукции\*;
- принимать профессиональные решения в области качества и безопасности товаров\*.