

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор УТК
И.А. Бахтина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: ОП.11 «Основы товароведения»

Код и наименование направления подготовки (специальности): 38.02.08
Торговое дело

Квалификация: Специалист торгового дела

Статус дисциплины: вариативная

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Т.П. Мильгуй
Согласовал	Зав. кафедрой «МЭО»	Ю.Ю. Наземцева
	руководитель образовательной программы	Е.В. Баранова

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	иметь практический опыт
ПК 1.6	Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий	классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку, требования к выполнению торгово-технологических процессов с применением цифровых технологий	применять классификацию товаров; уметь идентифицировать товары; уметь диагностировать дефекты; уметь определять градации качества; использовать в работе цифровые технологии	осуществлять операции с товарами до предложения их покупателям; операции непосредственного обслуживания покупателей; использования цифровых технологий для накопления информации о потребителях, отслеживать историю покупок, анализировать спрос и т.д.
ПК 2.4	Устанавливать конкурентные преимущества товара на внутреннем и внешних рынках	сильные и слабые стороны конкурентов, характер спроса на продукцию, виды стратегий, которые позволяют вести конкурентную борьбу, механизм разработки конкурентной стратегии и проведения конкурентного анализа	разрабатывать конкурентную стратегию, проводить анализ конкурентов, работать с поставщиками, проводить рекламную кампанию	использовать научно-технические достижения в области создания новых видов товаров, опыт внедрения более совершенных методов организации и управления

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Автоматизация торгово-технологических процессов, Бизнес-планирование и финансовое моделирование предпринимательской единицы, Документационное обеспечение управления
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Бизнес-планирование и финансовое моделирование предпринимательской единицы, Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы), Технология интернет-маркетинга

3. Объем дисциплины в акад. часах

Общий объем дисциплины в час: 68

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)								
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Уроки	В т.ч. в форме практической подготовки	Консультации	Семинары	Курсовое проектирование	Самостоятельная работа
очная	24	12	24	0	0	0	0	0	8

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 6

Лекционные занятия (24ч.)

1. Методологические основы товароведения. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3] Цели, задачи, структура, межпредметные связи учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения» с другими профессионально ориентированными дисциплинами. Предмет, цели и задачи товароведения в области формирования и реализации товарной и ассортиментной политики организации.
2. Товароведные характеристики товаров {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,4] Основные понятия ассортимента и его виды, классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента (структура, широта, полнота, устойчивость, новизна и др.) как характеристики сбалансированности спроса и предложения. Показатели рациональности и факторы формирования ассортимента.
3. Обеспечение качества и количества товаров {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,7] Технологический жизненный цикл товаров (ТЖЦТ). Понятие ТЖЦТ. Стадии ТЖЦТ: предтоварная, товарная, послереализационная и утилизация. Основные этапы ТЖЦТ, формирующие товароведные характеристики товаров, и обеспечивающие сохранение части из них: качества и количества.
4. Товарная информация {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,6] Виды и формы товарной информации. Понятие и виды товарной информации: основополагающая, коммерческая, потребительская. Формы товарной информации: словесная, цифровая, изобразительная, символическая, штриховая. Основные требования к товарной информации:

достоверность, доступность и достаточность.

5. Товарные потери {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,3,5] Товарные потери. Виды потерь. Количественные (нормируемые) потери. Качественные (актируемые) потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь.

6. Товароведные характеристики товаров однородных групп (продовольственных или непродовольственных товаров) {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,7] Качество товаров. Основные понятия, требования к качеству товара, свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров.

7. Общая характеристика показателей качества {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,5] Общая характеристика показателей качества: социального и функционального назначения, надежности, эргономических, эстетических, экономических свойств, безопасности и экологичности, патентно-правовых свойств.

8. Методы товароведения {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4] Методы товароведения. Классификация методов. Теоретические методы: анализ, сравнение, синтез, диагностика, прогнозирование, программирование, планирование, абстрагирование, конкретизация, обобщение, идеализация, моделирование, систематизация. Эмпирические методы: измерительный, регистрационный, социологический, органолептический, экспертный. Практические методы: методы оценки качества и технологические.

9. Объекты и субъекты товароведения {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,6] Основные категории товароведения. Товар как объект товароведной деятельности. основополагающие характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная. Функции товара: потребительская, маркетинговая, коммерческая, правовая и финансовая. Субъекты товароведения: специалисты и потребители.

Практические занятия (24ч.)

1. Методологические основы товароведения {беседа} (2ч.)[3,7] Ознакомление с понятиями основных терминов в товароведении, раскрытие их специфики и областей использования (ГОСТ Р 51303-99. Торговля. Термины и определения).

2. Товароведные характеристики товаров {дискуссия} (2ч.)[3,4,6,8] Изучение методики определения показателей ассортимента, решение ситуационных задач по расчёту основных показателей ассортимента товаров: широты, полноты, новизны, устойчивости и рациональности ассортимента определённых групп и видов товаров.

3. Расчёты структуры ассортимента {работа в малых группах} (2ч.)[2,6] Расчёт структуры ассортимента в денежном и натуральном выражении, выявление соотношения между российскими и импортными товарами в

торговой организации. Работа с нормативными и техническими документами, регламентирующими ассортимент товаров.

4. Обеспечение качества и количества товаров {дискуссия} (2ч.)[2,3] Определение взаимосвязи стадий и этапов технологического жизненного цикла товаров (ТЖЦТ) с факторами обеспечения товароведных характеристик товаров. Изучение факторов, влияющих на сохранение качества товаров (упаковка, транспортирование, хранение товаров), их регламентации в стандартах и соответствующих им этапов и стадий ТЖЦТ.

5. Разработка документации {работа в малых группах} (2ч.)[3,7] Составление таблицы: «Достоинства и недостатки разных систем охлаждения». Составление таблицы: «Достоинства и недостатки бестарного и тарного способов размещения».

6. Товарная информация {беседа} (4ч.)[2,3,6] Виды и формы товарной информации. Понятие и виды товарной информации: основополагающая, коммерческая, потребительская. Формы товарной информации: словесная, цифровая, изобразительная, символическая, штриховая. Основные требования к товарной информации: достоверность, доступность и достаточность.

7. Товарные потери {беседа} (2ч.)[2,6] Виды потерь. Количественные (нормируемые) потери. Качественные (актируемые) потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь.

8. Товароведные характеристики товаров однородных групп (продовольственных или непродовольственных товаров) {работа в малых группах} (4ч.)[6,7] Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров:

- установление показателей качества потребительских товаров однородных групп и практики их регламентации в стандартах;
- определение взаимосвязи оценки качества товаров с градациями качества и классами товаров по назначению;
- изучение методов обнаружения фальсификации и дефектологии товаров.

9. Методы товароведения {дискуссия} (2ч.)[2,7] Изучение методов классификации и кодирования потребительских товаров, распознавание разновидностей методов классификации и кодирования товаров, установление их достоинств и недостатков. Освоение принципов построения классификации потребительских товаров и продукции производственного назначения.

10. Объекты и субъекты товароведения {дискуссия} (2ч.)[2,4] Товар как объект товароведной деятельности. Основополагающие характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная. Функции товара: потребительская, маркетинговая, коммерческая, правовая и финансовая. Субъекты товароведения: специалисты и потребители.

Лабораторные работы (12ч.)

1. Проанализировать разделы стандартов на продукцию «Классификация». Указать объекты классификации и классификационные признаки, положенные в основу деления множества (товара определенного вида или однородной группы товаров) на подмножества (разновидности, наименования и т.п.) {творческое задание} (4ч.)[2,4,7] 1. ГОСТ 32125-2013 Консервы мясные. Мясо тушеное. Консервы выпускают в зависимости от вида сырья следующих наименований:

- Из говядины: говядина тушеная высший сорт, говядина тушеная первый сорт.
- Из свинины: свинина тушеная высший сорт, свинина тушеная первый сорт.
- Из баранины: баранина тушеная высший сорт, баранина тушеная первый сорт.
- Из конины: конина тушеная высший сорт, конина тушеная первый сорт.
- Из оленины: оленина тушеная высший сорт, оленина тушеная первый сорт.

2. Составить схему фасетной классификации «Овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки» {работа в малых группах} (4ч.)[3,4,7] Овощные соки, нектары и сокосодержащие напитки изготавливают:

- одного из вида овощного сока и/или пюре;
- двух и более видов овощных соков и/или пюре (смешанными).

Овощефруктовые соки, нектары и сокосодержащие напитки изготавливают из одного или нескольких видов овощных соков и/или пюре с добавлением фруктовых соков и/или пюре. В овощефруктовых соках доля овощного сока и/или пюре должна быть более 50%.

В овощефруктовых нектарах доля овощного сока и/или пюре должна быть более 50% от общей объемной доли сока и/или пюре в нектаре.

Овощные и овощефруктовые соки различают:

- прямого отжима;
- прямого отжима с мякотью;
- восстановленные;
- восстановленные с мякотью.

3. Определить классификационные признаки, по которым выделены группировки товаров {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,6] Хлебобулочные изделия:

- из пшеничной хлебопекарной муки;
- из пшеничной муки общего назначения;
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки и пшеничной муки общего назначения;
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки и зерновых продуктов;
- из смеси пшеничной муки общего назначения и зерновых продуктов;
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки, пшеничной муки общего назначения и зерновых продуктов.

Консервы молочные:

- на обезжиренные;
- цельные.

Молоко:

- из цельного молока;
- из нормализованного молока;
- из обезжиренного молока.

4. Защита лабораторных работ {творческое задание} (2ч.)[2,3,4,7] Защита лабораторных работ в виде индивидуального собеседования с каждым студентом по теоретической и практической частям выполненной работы, а также по результатам оформления отчёта

Самостоятельная работа (8ч.)

1. Методологические основы товароведения {творческое задание} (2ч.)[1,2,3] Подготовка информации в качестве сообщения и презентации на тему: «Современное состояние, перспективы развития потребительского рынка и подготовка специалистов коммерсантов в России».

2. Товароведные характеристики товаров {творческое задание} (2ч.)[2,3,4] 1. Составление терминологического словаря по изученному учебному материалу по теме: «Основные понятия, свойства и показатели ассортимента товаров».

2. Подготовка информации в качестве доклада и презентации на тему: «Принципы и методы формирования и управления ассортиментом товаров на предприятиях различных форматов».

3. Проведение исследования: «Сбор информации об ассортименте и ценах на товары однородной группы российского и импортного производства в торговых предприятиях».

3. Обеспечение качества и количества товаров {творческое задание} (1ч.)[2,3,8,9] 1. Составление терминологического словаря по изученному учебному материалу темы: «Технологический жизненный цикл товаров».

2. Составление терминологического словаря по изученному учебному материалу темы: «Упаковка: виды по назначению. Эффективность разных видов упаковки».

3. Подготовка информации в качестве сообщения и презентации на тему: «Современная упаковочная индустрия: проблемы и достижения».

4. Изучение нормативных материалов на тему: «Контроль за соблюдением условий и сроков хранения».

4. Товарная информация {творческое задание} (1ч.)[3,4,8,9] 1. Изучение нормативных материалов: ФЗ «О защите прав потребителей», «Нормативно-правовая база, регулирующая требования к товарной информации», «Нормативная база, устанавливающая требования к маркировке».

2. Подготовка информации в качестве доклада или сообщения и презентации на тему: «Виды и разновидности товарно-сопроводительных документов и их применение (на примере торгового предприятия по выбору студента)».

3. Составление терминологического словаря по изученному учебному материалу темы: «Товарная информация».
4. Подготовка информации в качестве реферата «Использование инновационных систем товарной информации для контроля качества и предупреждения фальсификации товаров».
5. Составление тестовых заданий для самоконтроля и кроссворда по разделу «Обеспечение качества и количества товаров».
5. Подготовка к экзамену. {творческое задание} (2ч.) [2,3,4,5,6,7] Проработка экзаменационных вопросов.

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. Стратегическое планирование бизнес-систем. Методические указания для выполнения контрольной работы для студентов специальности 38.05.01 Экономическая безопасность, 2022 Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/meo/Milgui_StrPlBS_MU.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник : [16+] / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. – 4-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 660 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621904> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04388-8. – Текст : электронный

3. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебное пособие / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 192 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621957> – Библиогр.: с. 176-178. – ISBN 978-5-394-04538-7. – Текст : электронный

4. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Е. Ю. Райкова. – 4-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 412 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621686> – Библиогр.: с. 396-397. – ISBN 978-5-394-04343-7. – Текст : электронный

6.2. Дополнительная литература

6.2. Дополнительная литература

5. Еремеева, Н. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие / Н. В. Еремеева ; Московский государственный институт международных отношений (Университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 252 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600302> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04171-6. – Текст : электронный

6. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 950 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621694> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03848-8. – Текст : электронный.

7. Архипов, А. В. Менеджмент : учебное пособие / А. В. Архипов. – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2020. – 101 с. – ISBN 978-5-7937-1923-0. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/118482.html> (дата обращения: 12.02.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – DOI: <https://doi.org/10.23682/118482>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

8. Министерство экономического развития Российской Федерации
<https://www.economy.gov.ru>

9. Министерство экономического развития Алтайского края
<https://economy22.ru>

8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента. Для изучения данной дисциплины профессиональные базы данных и информационно-справочные системы не требуются.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	Linux
2	Антивирус Kaspersky
3	OpenOffice
4	Яндекс.Браузер

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для воспитательной, самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения практических занятий
учебные аудитории для проведения лабораторных занятий

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».

10. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Код компетенции из УП	Содержание компетенции	Формы и методы оценки
ПК 1.6	Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий	устные ответы; письменные работы; практические задания; участие в диалогах-дискуссиях на занятиях; выступления на конференциях; самостоятельные и контрольные работы; отчёты о выполнении домашних заданий
ПК 2.4	Устанавливать конкурентные преимущества товара на внутреннем и внешних рынках	практические задания; участие в диалогах-дискуссиях на занятиях; выступления на конференциях; самостоятельные и контрольные работы; отчёты о выполнении домашних заданий

ПРИЛОЖЕНИЕ А

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И УКАЗАНИЯ

Лекции (в том числе уроки, проводимые в виде лекций) составляют основу теоретического обучения студентов. Они позволяют систематизировать знания студентам о наиболее сложных и актуальных проблемах изучаемой дисциплины. На лекциях особое внимание уделяется не только усвоению студентами изучаемых проблем, но и стимулированию их активной познавательной деятельности, творческого мышления, развитию профессионально-значимых свойств и качеств. Для лучшего освоения учебной дисциплины перед каждой лекцией студент повторяет предыдущий лекционный материал и прорабатывает рассмотренные ранее вопросы с использованием рекомендованной преподавателем основной и дополнительной литературы.

Студенты должны аккуратно вести конспект. В случае непонимания какой-либо части предмета следует задать вопрос в установленном порядке преподавателю. В процессе работы на лекции необходимо так же выполнять в конспектах модели изучаемого предмета (рисунки, схемы, чертежи и т.д.), которые использует преподаватель.

При подготовке к лабораторным работам студенту, кроме повтора лекционного материала по теме занятия, необходимо также изучить методические рекомендации, выданные преподавателем.

Практические занятия (семинары, уроки) – одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой коллективное обсуждение студентами теоретических вопросов под руководством преподавателя.

Цель практических занятий (семинаров, уроков) заключается в закреплении лекционного материала по наиболее важным темам и вопросам курса, умений работы с учебной и научной литературой, справочниками и различными текстами.

Выполнение всех видов работы в соответствующие сроки позволит студентам в течение семестра вести подготовку к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в письменном виде в конце семестра.

Методические указания студентам по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы необходимы для усвоения теоретического материала и формирования учебных и профессиональных практических навыков.

Выполнение лабораторных работ направлено на обобщение, систематизацию, углубление, закрепление теоретических знаний и приобретения практического опыта по конкретным темам дисциплин.

Содержание лабораторных работ представлено в настоящей программе.

При подготовке к лабораторным работам студенту, кроме повтора лекционного материала по теме занятия, необходимо также изучить методические рекомендации к лабораторной работе.

Методические указания студентам по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия (семинары, уроки) являются также формой контроля преподавателя за учебным процессом в группе, успеваемостью и отношением к учебе каждого студента.

На практических занятиях (семинарах, уроках) желательны дискуссии, коллективные обсуждения возникших проблем и путей их разрешения.

Студенты работают над моделированием отдельных содержательных блоков курса, принимают участие в контрольных работах, тестированиях, устных опросах.

Подготовка к практическим занятиям (семинарам, урокам) включает в себя следующее:

- обязательно ознакомиться с планом практического занятия (семинара, урока), в котором содержатся основные вопросы, выносимые на обсуждение, формулируются цели занятия, даются краткие методические указания по подготовке каждого вопроса;
- изучить конспекты лекций, соответствующие разделы учебников, учебных пособий, рекомендованных преподавателем;
- необходимо выучить соответствующие термины;
- нужно изучить дополнительную литературу по теме занятия, делая при этом необходимые выписки, которые понадобятся при обсуждении и выполнении заданий на практических занятиях (семинарах, уроках);
- следует записывать возникшие во время самостоятельной работы с учебниками и научной литературой вопросы, чтобы затем на практических занятиях (семинарах, уроках) получить на них ответы;
- следует обращаться за консультацией к преподавателю.

Активное участие студентов в практической работе способствует более глубокому изучению содержания изучаемой дисциплины и формированию основ профессионального мышления.

Подготовка к промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация является приемом проверки степени усвоения учебного материала и лекционных занятий, качества усвоения обучающимися отдельных разделов, сформированных умений и навыков.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- внимательно прочитать рекомендованную литературу, изучить конспекты по занятиям;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).