

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: И.о. ректора ФАГОУ ВО «Самарский государственный экономический

университет»

Дата подписания: 18.07.2024 11:44:20

Уникальный программный ключ:

2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный экономический университет»**

**Факультет** среднего профессионального и предпрофессионального образования  
**Кафедра** факультета среднего профессионального и предпрофессионального образования

### АННОТАЦИЯ

**Наименование дисциплины** ОП.10 Товарный менеджмент

**Специальность** 38.02.08 Торговое дело

**Квалификация (степень) выпускника** Специалист торгового дела

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10 «Товарный менеджмент»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина ОП.10 «Товарный менеджмент» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.08 «Торговое дело».

Дисциплина ОП.10 «Товарный менеджмент» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 38.02.08 «Торговое дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих компетенций: ОК 01, ПК 1.6.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.6	Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

<b>уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– осуществлять процесс поиска и заказа товаров с применением цифровых платформ;</li><li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li><li>– определять этапы решения задачи;</li><li>– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li><li>– составлять план действия;</li><li>– определять необходимые ресурсы;</li><li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– реализовывать составленный план;</li><li>– формировать и анализировать торговый ассортимент;</li><li>– оценивать качество товаров;</li><li>– рассчитывать товарные потери и списывать их;</li><li>– соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним</li><li>– оценивать качество товаров и упаковки в соответствии с требованиями;</li></ul>
<b>знать:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– форм и видов торговли, составных элементов торговой деятельности: материально-технической базы торговли, инфраструктуры потребительского рынка;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном контексте;</li><li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>– виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</li><li>– классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;</li><li>– условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.</li></ul>
--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные работы	-
практические занятия	38
Курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>32</b>
<b>Консультация</b>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Зачет с оценкой</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы товарного менеджмента</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 1.1 Методы товароведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Теоретическое обучение</b> 1. Классификация методов товароведения. Сущность теоретических, дисциплинарных и междисциплинарных методов 2. Эмпирические методы товароведения. Практические методы товароведения. 3. Понятие классификации. Методы классификации. Особенности кодирования товаров. Общая характеристика классификаторов товаров. Товароведная классификация товаров.	<b>2</b>	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Практическое занятие «Иерархический и фасетный методы товароведения»</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение основных принципов товароведения. Товароведная характеристика товаров.	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
<b>Тема 1.2. Оценка качества товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Теоретическое обучение</b> 1. Контроль качества товаров. Выборочный контроль качества. Контроль качества товаров в торговых организациях. 2. Оценка уровня качества товаров. 3. Дифференциальный и комплексный методы оценки уровня качества товаров.	<b>2</b>	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>1. Практическое занятие «Выборочный контроль качества товаров».</b>	<b>2</b>	
	<b>2. Практическое занятие «Комплексный метод определения качества товаров».</b>	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Проведение классификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров по фасетному методу	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
<b>Тема 1.3. Количественные характеристики товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Теоретическое обучение</b> 1. Количественные градации товаров. 2. Количественные характеристики товаров.	<b>4</b>	

	<b>3. Контроль количественных характеристик товаров.</b>		
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Практическое занятие</b> «Контроль качества и количества контрольных партий».	2	
	<b>Практическое занятие</b> «Технологический цикл товаров. Технические документы».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> По всей совокупности набора товаров выделить независимые и соподчиненные товарные признаки и дать их обоснование (в качестве независимых признаков могут применяться конкретные характеристики потребительских свойств товаров), произвести группировку товаров из рассматриваемого набора по одному, двум и, наконец, трем независимым признакам.	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
<b>Тема 1.4. Товарные потери</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Теоретическое обучение</b> 1. Понятие товарных потерь. Снижение товарных потерь. Характеристика товарных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. 2. Порядок списания количественных и качественных потерь.	<b>4</b>	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>1. Практическое занятие</b> «Расчет естественных потерь товаров».	2	
	<b>2. Практическое занятие</b> «Методы снижения потерь».	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление классификации ботинок по следующим группировкам: на подошве кожаной, из пористой резины, из полиуретана; на шнурках, резинках, застежке-молнии; с верхом из юфтевой кожи и хромовой кожи, из синтетических материалов.	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>	<b>64</b>	
<b>Тема 2.1 Товароведение мяса, мясных и яичных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Теоретическое обучение</b> 1. Идентификация и фальсификация яичных товаров. Яйцо и яичные товары. Идентификация яиц. Фальсификация яиц и яичных товаров. 2. Идентификация и фальсификация мясных консервов. Классификация и краткая характеристика мясных консервов. Идентификация мясных консервов	<b>2</b>	

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Практическое занятие «Маркировка мяса, мясных и яичных товаров».</b>	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Классификация и маркировка мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Теоретическое обучение</b> 1. Упитанность мяса. Маркировка. 2. Требования к качеству. Разделка туш для розничной торговли 3. Разделка туш для розничной торговли	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>1. Практическое занятие «Показатели качества мясных изделий».</b>	2	
	<b>2. Практическое занятие «Идентификация мясных изделий».</b>	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Теоретическое обучение</b> 1. Состав и классификация рыбы. Классификация промысловой рыбы. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные кулинарные изделия. Икорные товары. 2. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов. Методы отбора проб и образцов для лабораторных испытаний. Методы проведения экспертизы качества рыбы и рыбной продукции. 3. Экспертиза мороженой рыбы. Экспертиза охлажденной рыбы. Экспертиза соленой рыбы. Экспертиза копченой рыбы. Экспертиза вяленой и сушеной рыбы. Экспертиза икры рыбы. Сравнительная экспертиза качества рыбной продукции. Результаты исследования имеющейся продукции.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>1. Практическое занятие «Показатели ассортимента рыбы».</b>	2	
	<b>2. Практическое занятие «Показатели качества рыбной продукции».</b>	2	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Товароведная характеристика отдельных видов крупы.</b> <b>Требования к качеству и безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Теоретическое обучение</b> Пищевая ценность, ассортимент круп. Отбор проб и экспертиза качества круп, показатели безопасности. Особенности хранения. Классификация. Пищевая ценность.	<b>4</b>	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>1. Практическое занятие «Особенности ассортимента круп».</b>	2	
	<b>2. Практическое занятие «Органолептические показатели круп».</b>	2	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Анализ разделов двух стандартов на продукцию: «Классификация ассортимента» и «Требования к качеству». Укажите объекты классификации и классификационные признаки, положенные в основу деления множества (товара определенного вида или однородной группы товара) на подмножества (разновидности, наименования и т.п.).	4	ОК 01, ПК 1.6
<b>Тема 2.5. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Теоретическое обучение</b> Виды и ассортимент хлебобулочных изделий. Стандарты и недостатки готовых хлебных изделий. Химический состав и пищевая ценность хлеба. Жаренные хлебобулочные изделия. Бараночные изделия.	2	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	2	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Практическое занятие «Работа с технической документацией по хлебобулочным изделиям».</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Ознакомьтесь с Общегосударственным классификатором промышленной сельскохозяйственной продукции (ОКП). Изучите его структуру. На примере двух групп товаров (продукты молочные), определите иерархический и фасетный методы классификации. Сделайте заключение.	4	ОК 01, ПК 1.6
<b>Тема 2.6 Товароведение парфюмерно-косметических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Теоретическое обучение</b> 1. Сырье для производства парфюмерных товаров. Потребительские свойства парфюмерных товаров. 2. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, хранение парфюмерных товаров.	2	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	2	ОК 01, ПК 1.6
	<b>1. Практическое занятие «Требования к качеству парфюмерных товаров».</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Ознакомиться с группировкой, ассортиментом парфюмерных изделий, используя ГОСТ Р 51578-2000; изучить показатели качества парфюмерных изделий разных видов. На примере не менее 3-х образцов разных видов (духи, туалетная вода и др.), охарактеризовать парфюмерные изделия по основным показателям качества.	4	ОК 01, ПК 1.6
<b>Тема 2.7 Товароведение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Теоретическое обучение</b>	4	



<b>кожевенно-обувные товары</b>	Характеристика ассортимента натуральных кож для обуви. Характеристика ассортимента кож для низа обуви. Обувные кожи. Заменители кож. Производство кожаной обуви Ассортимент кожаной обуви. Типовая шкала размеров кожаной обуви. Артикулы на кожаную обувь. Сортировка, маркировка и упаковка кожаной обуви.		
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>1. Практическое занятие «Шкала размеров кожаной обуви», «Маркировка кожаной обуви».</b>	2	
<b>Тема 2.8 Товароведение галантерейных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>Теоретическое обучение</b> Ассортимент галантерейных товаров. Потребительские свойства галантерейных товаров. История развития кожгалантерейных изделий. Классификация кожгалантерейных товаров. Материалы, применяемые для изготовления кожгалантерейных товаров. Производство кожгалантерейных изделий. Экспертиза кожгалантерейных товаров. Маркировка, упаковка и хранение кожгалантерейных изделий. Методы оценки качества. Организация розничной торговли кожгалантерейных товаров. Особенности продажи кожгалантереи. Организация торгового помещения и закупка товаров.	<b>4</b>	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
	<b>1. Практическое занятие «Методы оценки качества галантерейных товаров».</b>	2	
	<b>2. Практическое занятие «Особенности продажи кожгалантереи».</b>	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся: Ознакомиться с ассортиментом, потребительскими свойствами кожгалантерейных товаров (на выбор), провести их экспертизу.</b>	<b>4</b>	ОК 01, ПК 1.6
<b>Консультация</b>		-	
<b>Промежуточная аттестация:</b>		<b>Зачет с оценкой</b>	
<b>Всего:</b>		<b>108</b>	

