

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
« 27 » ЧАСТИ 93 2019 г.
№1



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

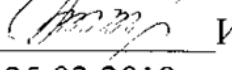
ПОО.01 Введение в специальность

общеобразовательного цикла
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских
товаров
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2019

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 № 5 от 25.03.2019г.

Составитель:

Синтюшкина А.А., преподаватель Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Синтюшкина А.А., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ Троицкий аграрный техникум

Э.Р.Сурайкина, методист Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Содержательная экспертиза: Синтюшкина А.А., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ Троицкий аграрный техникум

Посесерова И.Ю., председатель ПЦМК

Внешняя рецензия:

Бучель А.В, доцент кафедры ветеринарно – санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров 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, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 28.07.2014г №835.

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.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.01 Введение в специальность

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров на основе с получением среднего общего образования в соответствии с ФГОС среднего общего образования. В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ППСЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

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

дисциплина ПОО.01 Введение в специальность предлагаемая образовательной организацией относится к общеобразовательному циклу.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания дисциплины Введение в специальность обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- готовность к равноправному сотрудничеству;
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи;
- креативность мышления, инициативность и находчивость, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

метапредметных :

- умения сознательно организовывать свою познавательную деятельность;
- умения выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектной деятельности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение строить рассуждение, умозаключение и делать аргументированные выводы;

предметных :

- понимание побудительной роли мотивов в деятельности человека;
- знание ряда ключевых понятий, умения объяснять их с позиций явления социальной действительности;

- умение взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, аргументировать собственную точку зрения;
- владение умениями использовать полученную информацию для выполнения индивидуальных проектов;
- владение умениями анализа и интерпретации информации по специальности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 59 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов;
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося 16 часов;
консультации 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
лабораторные занятия	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	Не предусмотрено
Консультации	4

Промежуточная аттестация в форме зачета

2.2 Тематический план и содержание дисциплины ПОО.01 Введение в специальность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
РАЗДЕЛ 1. Товароведение			46	
Тема 1.1 Введение в специальность товароведения	Содержание учебного материала		2	1
	1	Основные понятия. История профессии. Профессиональная деятельность товароведа. Обязанности и требования к товароведам – экспертам		
	Лабораторные занятия		не предусмотрены	
	Практические занятия		не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся.		не предусмотрена	
Тема 1.2 Классификация и функционирование предприятий торговли	Содержание учебного материала		6	1
	2	Сущность коммерческой деятельности. Характеристика основных объектов коммерческой деятельности	2	
	3	Инфраструктура розничной и оптовой торговли	2	
	Лабораторные занятия		не предусмотрены	
	Практические занятия.		не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Подготовить конспект на тему: 1. Организационно – правовые формы субъектов коммерческой деятельности		2	2

Тема 1.3. Средства товарной информации	Содержание учебного материала		12	
	4	Требования, предъявляемые к информации о товарах.	2	1
	5	Маркировка товаров	2	
	6	Штриховое кодирование товаров	2	
	7	Транспортная маркировка грузов	2	
	8	Назначение, виды и правовая охрана товарных знаков	2	
	9	Использование и прекращение правовой охраны товарных знаков	2	
	Лабораторные занятия		не предусмотрены	
	Практические занятия		не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся.		не предусмотрены	
Тема 1.4 Жизненный цикл товара	Содержание учебного материала		8	1
	10	Этапы и стадии технологического цикла товародвижения.	2	
	11	Контроль качества и количества товарных партий: основные понятия	2	
	Лабораторные занятия		не предусмотрены	
	Практические занятия.		не предусмотрены	
	Подготовка конспектов на темы: 1. Порядок осуществления контроля качества. Виды испытаний.		4	2
Тема 1.5 Объекты и субъекты в товароведной деятельности	Содержание учебного материала		4	
	12	. Товар как объект товароведной деятельности	2	
	13	Субъекты товароведной деятельности	2	
	Лабораторные занятия		не предусмотрены	
	Практические занятия		не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся		не предусмотрены	
Тема 1.6 Средства	Содержание учебного материала		14	1

товарной экспертизы			
	14	Классификация средств товарной экспертизы: признаки, группы. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности показаний	2
	15	Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств; проверка правильности установки и показаний.	2
	16	Средства информационного обеспечения: литература, нормативные и технические документы и др.	2
	17	Технические документы, используемые при товароведной экспертизе: товарно-сопроводительные и эксплуатационные. Назначение этих документов.	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка конспектов на темы:</p> <p>1. Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы.</p> <p>2. Основной этап: общие правила проведения экспертизы. Отбор образцов, оформление акта отбора проб, проведение экспертной оценки объектов, типичные ошибки при проведении экспертизы.</p> <p>3. Заключительный этап. Оформление результатов экспертизы. Заключение экспертов: назначение, правовой статус, виды и форма заключений при разных видах экспертиз.</p>	2 2 2	

РАЗДЕЛ 2. Экспертиза товаров		12	
Тема 2.1 Основные понятия и структура экспертной деятельности	Содержание учебного материала		2
	1 8	Основные понятия: экспертиза, эксперт, экспертная оценка, экспертные исследования, товарная экспертиза, товарная политика.	2
	1 9	Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Особенность и отличия экспертиза от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия.	2
	Лабораторные занятия		не предусмотрены
	Практические занятия.		не предусмотрены
	Самостоятельная работа обучающихся		-
Тема 2.2 Виды товароведной экспертизы	Содержание учебного материала		4
	Лабораторные занятия		не предусмотрены
	Практические занятия.		не предусмотрены
	Самостоятельная работа обучающихся		4
	Подготовка конспектов на темы: 1. Классификация средств товарной экспертизы: признаки, группы. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности показаний. 2. Средства информационного обеспечения: литература, нормативные и технические документы и др.		2
			2
Тема 2.3 Идентификация и фальсификация потребительских товаров	Содержание учебного материала		5
	20	Основные понятия: идентификация, фальсификация. История вопроса. Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности. Назначение в управлении качеством и установлении ассортиментной принадлежности. Виды идентификации. Средства и методы. Конечные результаты.	1

	Лабораторные занятия	не предусмотрены	
	Практические занятия	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Подготовка конспектов на темы: 1. Фальсификация товаров. Виды. Средства фальсификации и меры по её предупреждению	4	2
	Всего:	59	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

Калькулятор САУИНА СА-52011

Проектор Acer projector P 1163

Экран на штативе Apollo-T 200*200

Ноутбук AcerРВТЕ-69-КВ

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.
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
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 занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> - умения сознательно организовывать свою познавательную деятельность; - умения выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектной деятельности; - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; - осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев; - умение строить рассуждение, умозаключение и делать аргументированные выводы; 	<p>Тестирование, письменные и устные формы опроса</p>
<p>предметных :</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимание побудительной роли мотивов в деятельности человека; - знание ряда ключевых понятий, умения объяснять их с позиций явления социальной действительности; - умение взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, аргументировать собственную точку зрения; - владение умениями использовать полученную информацию для выполнения индивидуальных проектов; - владение умениями анализа и интерпретации информации по специальности. 	