

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.
Руководитель МО



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД. 01. Основы товароведения

По программе профессиональной подготовки продавец продовольственных товаров
(гастрономических и молочных)

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.01. «Основы товароведения»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины предназначена для дополнительного профессионального образования по программе профессиональной подготовки продавцов продовольственных товаров (гастрономических и молочных). Срок обучения 3 месяца.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цель изучения дисциплины «Теоретические основы товароведения»- раскрыть предмет и метод изучения теоретических основ товароведения, как науки и её организации, помочь обучающимся овладеть приемами товароведных характеристик товаров, приобрести навыки определения оценки органолептических показателей, ознакомить с формами оформления учтено – отчетной документации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОПД.02. «Теоретически основы товароведения»

№ п/п темы	№ п/п урока	Наименование темы урока
1	Введение. Ассортимент товаров	
	1-1	Классификация ассортиментов товаров
	1-2	Свойства и показатели ассортимента
2	Химический состав и пищевая ценность продуктов	
	1-3	Неорганические вещества
	1-4	Органические вещества
	1-5	Пищевая ценность продуктов
	1-6	Калорийность продуктов
	1-7	Практическое занятие: Расчет калорийности продуктов
	1-8	Практическое занятие: Расчет калорийности продуктов
3	Качество товаров	
	1-9	Методы определения качества товаров
	1-10	Факторы, влияющие на качество товаров
4	Информация о товаре	
	1-11	Маркировка и штриховое кодирование товаров
	1-12	Практическое занятие: Определение качества товаров
	1-13	Практическое занятие: Расшифровка маркировки и штрих-кода товара
5	Основы стандартизации и сертификации	
	1-14	Сущность стандартизации и сертификации
	1-15	Виды стандартов и нормативных документов
	1-16	Знаки соответствия
	1-17	Практическое занятие: Изучение строения стандарта и содержание сертификатов
	1-18	Практическое занятие: Анализ стандарта и сертификата на соответствие требованиям
	1-19	Итоговый зачет
	1-20	Итоговый зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины проходит в кабинете «Товароведения продовольственных товаров».

Оборудование учебных кабинетов:

рабочее место преподавателя;
рабочее место обучающегося
доска;
комплект учебно-наглядных пособий;
микрокалькуляторы;
комплект дидактических материалов;
фонд оценочных средств.

Технические средства обучения:

- ✓ мультимедийная установка;
- ✓ ПК;
- ✓ экран;
- ✓ комплект лицензионного программного обеспечения.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Правила продажи отдельных видов товаров. - Екб: изд. АМБ, 2006 г.
2. Правила торговли. Справочное издание, 1998 г.
3. Брагин Л.А. Технология розничной торговли. - М.: Изд. центр «Академия», 2004 г.
4. Муравина И.В. Основы товароведения. - М.: Изд. центр «Академия», 2007 г.
5. Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. - М.: Изд. центр «Академия», 2003 г.
6. Яковенко Н.В. Товароведение непродовольственных товаров. Рабочая тетрадь. - М.: Изд. центр «Академия», 2006 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного, письменного контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения: ✓ сбор и регистрирование товароведных характеристик товаров; ✓ первичная обработки и контроль материалов наблюдения; ✓ выполнение работ по оценке качества товаров продовольственной и непродовольственной групп; ✓ использование основных методов и приемов статистики для решения практических задач в профессиональной деятельности;	Практические работы Контрольные работы
Усвоенные знания: ✓ предмет, метод и задачи теоретических основ товароведения ; ✓ классификация продовольственных и непродовольственных товаров по однородной группе товаров; ✓ ассортимент товаров, виды, свойства и показатели товара; ✓ качественные характеристики товаров продовольственных и непродовольственных групп ; ✓ количественная характеристика товаров; ✓ порядок списания возникших потерь; ✓ основные формы деятельности статистической отчетности.	Устного контроля: • индивидуальный опрос; • фронтальный опрос (в форме коллоквиума); • уплотненный опрос; Письменного контроля: • письменные работы; • тестирование; • рефераты; • конспекты;