

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 08 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

профессиональной подготовки обучающихся  
по профессиям 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. [приказом](#) Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Приказом Минздравсоцразвития РФ от 21 марта 2008 г. N 135 (выпуск 57).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Лепустина Н.В., преподаватель

ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК

Протокол № 10 от 28.05.2020 г.

Председатель ПЦК

Ильин / Серегина Л. А.  
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Бочанова Н.В. Бочанова

(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

### 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки по профессиям: 11811 Декоратор витрин, Продавец продовольственных товаров

### 1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения модуля

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- осуществлять приемку товаров
- подготавливать товар к продаже
- обслуживать покупателей, консультировать
- подготавливать товары к продаже
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы

- проверять качество и количество продаваемых товаров

- проводить инвентаризацию

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой и питательной ценности пищевых продуктов;
- виды инвентаризации;
- порядок и сроки проведения инвентаризации

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются общие компетенции (ОК):

ОК 1 Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности

ОК 3 Нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **26** часов,  
в том числе практических **14** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>26</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>26</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>14</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	<i>ДЗ</i>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Основы товароведения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы товароведения</b>		<b>26</b>	
Тема 1.1. Введение в товароведение	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1 Основные понятия товароведения	2	1
	2 Классификация потребительских товаров		
	3 Пищевая ценность, химический состав товаров		
	<b>Практическая занятие № 1</b>	<b>2</b>	
	1 Определите пищевую ценность товара	2	
<b>Раздел 2 Организация розничной торговли</b>			
Тема 2.1 Технология подготовки товаров к продаже	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	1 Общие операции по товарной подготовке	2	
	2 Инвентарь и оборудование, используемые для подготовки к продаже		
	<b>Практическое занятие № 2</b>	<b>2</b>	
	1 Идентифицировать инвентарь для подготовки товаров к продаже	2	
Тема 2.2 Технология размещения товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	1 Размещение и выкладка товаров в торговом зале предприятия	2	
	2 Размещение товаров в подсобном помещении		
	<b>Практическое занятие № 3</b>		
	Разместите товар согласно плануграмме		
Тема 2.3 Технология хранения товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	1 Условия и правила хранения товаров	2	
	2 Факторы, влияющие на сохранение качества товаров		
	<b>Практическое занятие № 4</b>	<b>2</b>	
	1 Ознакомление с режимами хранения товаров	2	
Тема 2.4 Технология приемки товаров в магазине	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1
	1 Порядок приёмки товаров по количеству	2	
	2 Порядок приёмки товаров по качеству		
	3 Сопроводительные документы		
	<b>Практическое занятие № 5</b>	<b>4</b>	
	1 Заполнение бланков сопроводительных документов	2	
	2 Приемка товаров по количеству	2	

Тема 2.5 Инвентаризация в магазине	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	1
	1	Виды инвентаризации	2	
	2	Порядок и сроки проведение		
	<b>Практическое занятие № 6</b>		<b>2</b>	
	1	Заполнить инвентаризационную опись	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
	<b>Всего:</b>		<b>26</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета « Основы товароведения».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Физиология питания», «Товароведение продовольственных товаров»;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Основные издания:**

1. Памбухчиянц, О. В. Технология розничной торговли [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2016. - 288 с. - URL: [e.lanbook.com/book](http://e.lanbook.com/book)
2. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование : учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018.- 398 с. : ил. – (ПРОФИль). - URL: [znanium.com](http://znanium.com)

##### **3.2.2. Дополнительные издания:**

- 1 Памбухчиянц, О. В. Пособие для продавца продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Памбухчиянц. - 4-е. изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 314 с. - URL: [e.lanbook.co](http://e.lanbook.co)



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине Основы товароведения обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний и умений.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, устного и письменного тестирования.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Умения:</b>	<b>Экспертная оценка:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлять приемку товаров</li><li>- подготавливать товар к продаже</li><li>- обслуживать покупателей, консультировать</li><li>- подготавливать товары к продаже</li><li>- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы</li><li>- проверять качество и количество продаваемых товаров</li><li>- проводить инвентаризацию</li></ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях  Дифференцированный зачет
<b>Знания:</b>	<b>Экспертная оценка:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</li><li>- особенности пищевой и питательной ценности пищевых продуктов;</li><li>- виды инвентаризации;</li><li>- порядок и сроки проведения инвентаризации</li></ul>	Оценка результатов письменного и устного тестирования по темам программы.  Дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

<b>Результаты (освоенные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Организовывать собственную деятельность, проявлять к ней устойчивый интерес	Применение потенциала в профессиональной деятельности для эффективной работы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 2. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности	Обоснование собственного выбора решения в ситуационных упражнениях приближенных к области профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 3. Нести ответственность за результаты своей работы	Демонстрация способности принимать решения в стандартных, нестандартных ситуациях и нести ответственность за результаты своей работы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 4. Осуществлять поиск информации, и применять ее для эффективного выполнения профессиональной задачи	Верный поиск требуемой информации и ее адекватное использование для выполнения профессиональной задачи	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Активное использование широкого спектра информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Ощущение себя частью коллектива, участие во всех видах коллективной деятельности, выражение своего мнения, умение конструктивно решать конфликтные ситуации.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы