

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 15.09.2023 11:34:51  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Учебной дисциплины	<b><u>ОП 12 Товароведение продовольственных товаров</u></b>
код, специальность	<b><u>38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров</u></b>
образовательная база подготовки:	<b><u>основное общее образование, среднее общее образование</u></b>
форма обучения	<b><u>очная</u></b>

Краснодар, 2023

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией  
специальности «Товароведение и  
экспертиза качества потребительских  
товаров»

Протокол № 6  
от « 12» января 2023 года

Разработана на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта по специальности среднего  
профессионального образования 38.02.05  
Товароведение и экспертиза качества потребительских  
товаров

Председатель предметно-  
цикловой комиссии



М.С. Романовская

Подпись

Инициалы Фамилия

Заведующая  
отделением СПО



С.А. Марковская

Подпись

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Калякина К.Р., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала «РЭУ» им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Романовская М.С., председатель ПЦК, ведущий преподаватель товароведных дисциплин

Рецензент: Кочубей Е.В., директор компании АО «Тандер», ММ «Рясный»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ .....	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ .....	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	18

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа является частью основной ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Товароведение продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Управлять товарными запасами и потоками
2. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
3. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
4. Организовывать и проводить оценку качества товаров.
5. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товарной экспертизы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям: 17353 Продавец продовольственных товаров; 17351 Продавец непродовольственных товаров.

## 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения дисциплины

Учебная дисциплина Товароведение продовольственных товаров относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

До изучения дисциплины Товароведение продовольственных товаров студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин Химия, Физика, Биология при реализации программы среднего общего образования на 1 курсе и Теоретические основы товароведения на 2 курсе (ОК 1.- 9, ПК 1.1-1.4., ПК 2.1- 2.3; 3.1-3.5).

## 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к реализации освоения учебной дисциплины

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о современных понятиях, сущности и методах товароведения продовольственных товаров, о основополагающих и обобщенных товароведных характеристиках товаров, свойствах их обуславливающих, о показателях качества и оценке, о структуре ассортимента, о факторах формирования и сохранения качества товаров, о создании потребительских предпочтений, идентификации, а также методах обеспечения конкурентоспособности, современного состоянии потребительского продовольственного рынка, об особенностях взаимодействия продавца и покупателя, об основах законодательства и формах ответственности за производство и реализацию фальсифицированных товаров, о современных задачах в области качества;

- **овладение умениями** применять методы товароведения продовольственных товаров в своей профессиональной деятельности, идентификации, оценки качества продовольственных товаров, формирования и управления ассортиментом;

- *развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей* в процессе самостоятельного выбора методов товароведения продовольственных товаров при различных видах профессиональной деятельности, критического осмысления полученных из различных источников данных;

- *воспитания убежденности* в необходимости использования знаний в области товароведения продовольственных товаров при осуществлении любого вида деятельности: приемки и выкладки товаров в торговом зале магазина, экспертизе, формировании торгового ассортимента, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований безопасности товаров, с целью обеспечения улучшения качества жизни потребителей;

- *применения полученных знаний и умений* для организации рационального осуществления профессиональной деятельности, для выполнения профессиональных задач, понимания сущности и социальной значимости своей профессии.

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

- распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- определять качества сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативной документацией.

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

- вопросы рационального питания;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав;
- пищевую ценность продуктов;
- изменение свойств пищевых продуктов под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения сырья;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:**

- для продвижения на потребительском рынке идентифицированного продукта;
- обеспечения всесторонней экспертизы продовольственных товаров в профессиональной деятельности;
- для сознательного подхода к задачам по улучшению качества продовольственных товаров, влиять на формирование потребительских свойств товаров и потребительских предпочтений.

**1.4 Результаты освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.3.	Управлять товарными запасами и потоками
ПК 1.4.	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
ПК 2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров.
ПК 2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающихся **114** часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающихся **76** часа;

- лекции – **36** часов;

- практические занятия – **40** часов;

- самостоятельная работа обучающихся **30** часов;

- консультации – **8** часов

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>114</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего)</b>	<b>76</b>
в том числе:	
- практические занятия	40
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>30</b>
в том числе:	
- работа с учебником, нормативной документацией (ГОСТ, ТО, ТУ) или другими источниками информации, в том числе и компьютерными (составление плана-конспекта, кратких сообщений, подбор иллюстративных примеров по материалам СМИ, знакомство с нормативными документами)	10
- подготовка выступлений, презентаций, сообщений и докладов, рефератов, работа с Интернет-ресурсами	10
- подготовка сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентации)	10
Консультации	8
<b>Промежуточная аттестация</b> - в форме дифференцированного зачета	-

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Коды ОК и ПК	Раздел 1.	<b>Основы товароведения продовольственных товаров</b>	<b>28</b>	
ОК1.	<b>Тема 1.1</b> Ведение. Состояние рынка продовольственных товаров	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.	2	1
ОК4. ПК 1.3	<b>Тема 1.2</b> Пищевая ценность продуктов питания	Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие. Нормы рационального питания. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.	2	2
ОК5. ПК 1.3	<b>Тема 1.3</b> Оценка качества продовольственных товаров	Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров, как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства, изменение показателей качества при разных способах технологической обработки сырья. Градации пищевых продуктов по качеству и размеру. Дефекты: понятие, классификация, диагностика, причины возникновения и способы устранения.	2	2
		<b>Практическое занятие:</b> Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами). Распознавание идентификации товаров в предложенных образцах.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> изучение стандарта ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения».	4	



1	2	3	4	5
ОК6. ПК 1.4	<b>Тема 1.4</b> Хранение продовольственных товаров	Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы, способы. Методы хранения, сроки годности: понятие, их виды, влияние на качество. Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению потерь.	2	2
		<b>Практическое занятие:</b> Решение ситуационной задачи: расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - подготовка сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентации) по темам «Хранение продовольственного сырья в предприятиях общественного питания», «Условия хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания»	4	
ОК7. ПК 1.4	<b>Тема 1.5</b> Консервирование продовольственного сырья	Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования. Изменения качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Тенденции к расширению методов консервирования.	2	2
		<b>Практическое занятие:</b> Ознакомление с видами технических средств применяемых при консервировании ягод и плодов.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - подготовка сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентации) по темам: «Методы консервирования, применяемые в быту», «Методы консервирования применяемые в предприятиях общественного питания»	4	

1	2	3	4	5
	<b>Раздел 2</b>	<b>Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>	<b>78</b>	
ОК 2 ПК2.2	<b>Тема 2.1</b> Зерномучные товары	Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность, значение в питании. Состояние зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу.	2	2
		Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров. Факторы, сохраняющие и формирующие качество, оценка качества. Условия и сроки хранения. Болезни и дефекты зерномучных товаров.	2	
		<b>Практическое занятие:</b> 1.Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей.	2	
		2. Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.	2	
		3.Определение товарного сорта макарон и их разновидностей.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - работа с учебником или другими источниками информации: подготовка кратких сообщений по темам «Ассортимент различных групп зерномучных товаров в розничной торговле», «Потребительские предпочтения в зерномучных товарах»	4	
ОК 6 ПК 1.3-1.4	<b>Тема 2.2</b> Флодоовощны е товары	Состояние рынка плодoовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании, классификация, строение, свойства, пищевая ценность и химический состав. Товарное качество. Градации качества. Товарные потери при хранении, условия хранения, виды потерь. Факторы, сохраняющие качество. Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей. Болезни и дефекты плодoовощных товаров.	2	

1	2	3	4	5
		<p><b>Практическое занятие:</b> 1. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей.</p> <p>2. Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции, отходов)</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – работа с учебником или другими источниками информации: подготовка докладов по темам «Утилизация отходов плодоовощных товаров», «Оптовая торговля плодами и овощами, условия хранения на овощебазах», «Картофель: заготовка, методы хранения, борьба с болезнями картофеля, потребительское значение.»</p>	2	
ОК 2 ПК2.2	Тема 2.3 Вкусовые товары	<p>Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Пищевая ценность. Сравнительная товароведная характеристика. Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфические показатели. Дефекты. Градации и принципы деления. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения. Потери при хранении.</p> <p><b>Практическое занятие:</b> 1. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.</p> <p>2. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям</p>	2	2
		<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - работа с учебником или другими источниками информации: подготовить реферат по темам: «Ассортимент вкусовых товаров различных групп в предприятиях розничной торговли», «Выкладка вкусовых товаров в предприятиях розничной торговли»</p>	4	

1	2	3	4	5
ОК 2 ПК2.2	<b>Тема 2.4</b> Кондитерские товары	Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Оценка качества. Дефекты, условия хранения и сроки хранения. Сравнительная товароведная характеристика. Использование в общественном питании.	2	2
		Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели разных групп кондитерских изделий. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные. Условия и сроки хранения. Сравнительная товароведная характеристика разных групп .	2	2
		<b>Практическое занятие:</b> 1. Ознакомление с натуральными образцами кондитерских товаров, оценка качества по органолептическим показателям.	2	
		2. Ознакомление с натуральными образцами кондитерских товаров, оценка качества печенья по органолептическим показателям.	2	
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - работа с учебником и нормативной документацией: провести анализ показателей качества кондитерских изделий по стандартам, подготовить реферат по теме: «Ассортимент кондитерских товаров в предприятиях розничной торговли»	2	
ОК 2 ПК2.2	<b>Тема 2.5</b> Пищевые жиры.	Состояние рынка пищевых жиров. Классификация, состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Оценка качества: общие и специфические показатели. Градации. Упаковка. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения. Товароведная характеристика пищевых жиров.	2	2
	<b>Практическое занятие:</b> Ознакомление с натуральными образцами жиров, оценка качества растительного масла по органолептическим показателям.	2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - работа с учебником и нормативной документацией: провести анализ показателей качества растительного масла по стандартам	2		

1	2	3	4	5
ОК 2 ПК2.2	<b>Тема 2.6</b> Молочные товары	Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы деления. Дефекты. Сравнительная товароведная характеристика молока и продуктов его переработки. Упаковка для общественного питания. Хранение молочных товаров: условия и сроки. Потери.	2	2
		<i><b>Практическое занятие:</b></i> 1. Ознакомление с натуральными образцами молока, оценка качества молока по органолептическим показателям.	2	
		2. Ознакомление с натуральными образцами твердого сычужного сыра, оценка качества сыра по органолептическим показателям.	2	
		<i><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></i> - работа с учебником или другими источниками информации: подготовить реферат по теме: «Ассортимент молочных товаров в предприятиях розничной торговли»	2	
ОК 2 ПК2.2	<b>Тема 2.7</b> Яйцо и продукты его переработки	Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности. Оценка качества яйца.	2	2
		<i><b>Практическое занятие:</b></i> 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям 2. Установление наличия и соответствия маркировки яиц требованиям ГОСТ.	2	
ОК 3 ПК2.2	<b>Тема 2.8</b> Мясные товары	Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Значение в питании. Оценка качества мясных товаров. Общие и специфические показатели. Принципы деления мясных товаров на сорта и категории.	2	
		Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика мясных товаров. Факторы, сохраняющие качество мясных товаров. Потери при хранении и подготовке к реализации.	2	

1	2	3	4	5
		<p><b>Практическое занятие</b></p> <p>1. Определение качества мяса по органолептическим показателям, в том числе по свежести. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика мясных товаров. Факторы, сохраняющие качество мясных товаров. Потери при хранении и подготовке к реализации.</p> <p>2. Определение качества мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>- работа с учебником или другими источниками информации: подготовить доклад по темам: «Принцип сортовой разделки мясных туш», «Анализ ассортимента мясных консервов в предприятиях торговли».</p> <p>- подготовка слайд-презентации по теме: «Сортовая разделка мясных туш»</p>	2	
ОК 2 ПК2.2	<b>Тема 2.9</b> Рыбные товары.	<p>Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование рыбных товаров в общественном питании. Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Значение в питании. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Дефекты рыбы и продуктов ее переработки. Потери при хранении и подготовке к реализации.</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>1. Определение качества рыбы по органолептическим показателям, в том числе по свежести.</p> <p>2. Определение качества рыбных консервов по органолептическим показателям и герметичности</p>	2	2
ОК 2 ПК2.1 ПК2.2	<b>Тема 2.10</b> Пищевые концентраты.	<p>Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и пищевым признакам. Значение в питании. Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Потери: виды, причины возникновения.</p>	2	2
<b>Консультации</b>			<b>8</b>	
<b>Всего</b>			<b>114</b>	

### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной программы требует наличия учебного кабинета Товароведения продовольственных товаров

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные таблицы «Сортовая разделка мясных туш», «Виды и семейства промысловых рыб» и другие;
- подборка плакатов, фотоматериалов, периодических изданий по вопросам товароведения продовольственных товаров.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным управлением;
- видеотека (видеофильмы и фрагменты по темам учебной программы);
- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- технические средства (весоизмерительное и режущее оборудование, линейки, калькуляторы, микроскоп, чашки Петри, фильтры, вата, ножницы, манекены и др.);
- образцы товаров (однородных групп);
- шкаф для хранения образцов и технических средств

### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : Изд. 4-е стер. / Г.Г. Дубцов, - Изд. 4-е стер. М.: Издательский центр «Академия» 2018г.
2. С.Т. Драмышева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. М.: Экономика, 2017г.
3. М.А. Николаева Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. М: Изд. Норма, 2016г. с. 437

#### **Дополнительные источники:**

1. Н.С.Моисеенко Товароведение продовольственных товаров. Учебник. 6-е издание, переработанное и дополненное. (Серия «Среднее профессиональное образование»). Феникс, Ростов-на Дону, 2016г., с.379
2. О.А.Голубенко, В.П.Новопавловская, Т.С.Носова Товароведение непродовольственных товаров. Учебник. (Серия «Среднее профессиональное образование»). ИНФРА -М, 2016г., с.336
3. Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь: Учебное пособие для нач. средн. образ. Академия, Москва, 2015г., с. 96
4. А.Д.Покусаева, Л.А. Пашкевич Товароведение потребительских товаров. Учебник. ИНФРА -М , ФОРУМ, Москва, 2017г., с. 384

5. В.А.Тимофеева Товароведение продовольственных товаров. Учебник. 10-е изд. , доп. ФЕНИКС, Ростов - на - Дону, 2016г. с. 473
6. «О защите прав потребителей» ФЗ-2 от 09.01.2012 с изменениями и дополнениями от 17.02.2007 ФЗ-212
7. «О качестве и безопасности продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2010 Постановление правительства Р.Ф.
8. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС - 005 - 2011)
9. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (ТР ТС - 007 - 2011)
10. Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС - 029 - 2012)
11. ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения».
12. ГОСТ 6.01.1. - 87 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации».
13. ГОСТ 24886-81 «Продовольственные товары народного потребления. Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей качества».

**Интернет-ресурсы:**

- 1.1 Инновационно-аналитическое сопровождение инновационной деятельности в России - <http://www.minfin.ru>
- 1.2 Инновационные технологии в потребительской сфере, реформы, экспертиза качества товаров, международные отношения по инновациям и др.  
Контроль качества товаров- <http://www.nalog.ru>
- 1.3 Теория и практика товароведения - <http://www.roskaza.ru>

**Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины  
Товароведение продовольственных товаров**

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
1.4 Хранение продовольственных товаров	4	1. Экскурсия в торговое предприятие





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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тематического тестирования, а также при выполнении обучающимися индивидуальных заданий по подготовке сообщений, подбору демонстративного материала. Для текущего контроля знаний формируются многовариантные задания в форме тестов, итоговый контроль -

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p><b><u>Умения:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассматривать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;</li> </ul>	Экспертная оценка участия в практических занятиях и качества подготовки к ним (темы 2. 1 - 2.10)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качества сырья и готовой продукции;</li> </ul>	Экспертная оценка участия в практическом занятии и качества подготовки к нему (темы 2.1 — 2.10)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> </ul>	Экспертная оценка участия в практических занятиях и качества подготовки к ним (темы 2.1 - 2.10)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться нормативной документацией</li> </ul>	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий, индивидуальных заданий
<p><b><u>Знания:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности рационального питания;</li> <li>- нормативную документацию;</li> <li>- признаки классификации и ассортимента пищевых продуктов;</li> <li>- химический состав продовольственных товаров;</li> <li>- пищевую ценность продуктов;</li> <li>- принципы размещения, выкладки продуктов в предприятиях различного типа;</li> <li>- изменение свойств пищевых продуктов под влиянием различных факторов;</li> <li>- требования к качеству продуктов;</li> <li>- условия и сроки хранения сырья;</li> <li>- кулинарные свойства пищевых продуктов;</li> <li>- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении.</li> <li>- охраняемые природные территории</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменное выполнение тестовых заданий по темам (бальная оценка);</li> <li>- индивидуальный устный ответ или выступление с сообщением (бальная оценка);</li> <li>- участие в практических занятиях (экспертная оценка освоенности понятий и законов).</li> </ul>

1	2
<p><b><u>Использование приобретенных знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для продвижения на потребительском рынке идентифицированного продукта;</li> <li>- для сознательного подхода к задачам по улучшению качества продовольственных товаров, влиять на формирование потребительских свойств товаров и потребительских предпочтений.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка индивидуальных устных выступлений, высказанных мнений при анализе ответов сокурсников, качества и аргументированности предложенных примеров для презентаций и устных сообщений.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечения всесторонней экспертизы продовольственных товаров в профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- для осуществления в профессиональной деятельности, в быту - мер по рациональному использованию ресурсов, по уменьшению количества отходов, по экологически ответственному и безопасному поведению в условиях окружающей среды.</li> </ul>	

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП 12 Товароведение продовольственных товаров