

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 27.05.2022 10:06:11

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 ДИСЦИПЛИНЫ

наименование

дисциплины

Товароведение продовольственных товаров

код, специальность

**38.02.05. Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров**

Краснодар,
2022г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
дисциплин специальности
«Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»
Протокол № 4
от «12» января 2022 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



Подпись

В.Р.Поддубная

Инициалы Фамилия



Подпись

С.П. Боярская

Инициалы Фамилия

Составители (автор): Романовская М.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им
Г.В. Плеханова

Рецензент: Лукинова И.Ю., Зам.зав. отделением СПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Палагина Т.В., директор компании АО «Тандер», ММ «Экспоцентр»

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.. | 17 |

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

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <i>Вид учебной работы</i> | <i>Объем часов</i> |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 114 |
| Обязательная аудиторная нагрузка (всего) | 76 |
| в том числе: | |
| - практические занятия | 40 |
| Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 30 |
| 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 |
| Промежуточная аттестация - 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. | Основы товароведения продовольственных товаров | 28 | |
| ОК1. | Тема 1.1 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 | Тема 1.2 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 | Тема 1.3 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 |
| | | Практическое занятие: Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами). Распознавание идентификации товаров в предложенных образцах. | 2 | |
| | | Самостоятельная работа обучающихся: изучение стандарта ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения». | 4 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----------------|---|---|---|---|
| ОК6. ПК 1.4 | Тема 1.4 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 |
| | | Практическое занятие: Решение ситуационной задачи: расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли. | 2 | |
| | | Самостоятельная работа обучающихся: - 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 | Тема 1.5 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 |
| | | Практическое занятие: Ознакомление с видами технических средств применяемых при консервировании ягод и плодов. | 2 | |
| | | Самостоятельная работа обучающихся: - 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 |
|-----------------------|---|---|-----------|---|
| | Раздел 2 | Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров | 78 | |
| ОК 2 ПК2.2 | Тема 2.1 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 | |
| | | Практическое занятие: 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 | |
| | | Самостоятельная работа обучающихся: - 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 | Тема 2.2 Фруктоовощны е товары | Состояние рынка плодоовощных 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 плодоовощных товаров. | 2 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---------------|---------------------------------------|--|---|---|
| | | <p>Практическое занятие: 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>Самостоятельная работа обучающихся: – 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>Практическое занятие: 1. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.</p> <p>2. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям</p> | 2 | 2 |
| | | <p>Самостоятельная работа обучающихся: - 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 | Тема 2.4 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 |
| | | Практическое занятие: 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 | |
| | | Самостоятельная работа обучающихся: - 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 | Тема 2.5 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 |
| | Практическое занятие: Ознакомление с натуральными образцами жиров, оценка качества растительного масла по органолептическим показателям. | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: - работа с учебником и нормативной документацией: провести анализ показателей качества растительного масла по стандартам | 2 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---------------|--|---|---|---|
| ОК 2 ПК2.2 | Тема 2.6 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>Практическое занятие:</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>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с учебником или другими источниками информации: подготовить реферат по теме: «Ассортимент молочных товаров в предприятиях розничной торговли» | 2 | |
| ОК 2 ПК2.2 | Тема 2.7 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>Практическое занятие:</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 | Тема 2.8 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>Практическое занятие</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>Самостоятельная работа обучающихся:</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 | Тема 2.9 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>Практическое занятие</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 | Тема 2.10 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 |
| Консультации | | | 8 | |
| Всего | | | 114 | |

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

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. ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения».
9. ГОСТ 6.01.1. - 87 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации».
10. 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><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассматривать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; | Экспертная оценка участия в практических занятиях и качества подготовки к ним (темы 2. 1 - 2.10) |
| <ul style="list-style-type: none"> - определять качества сырья и готовой продукции; | Экспертная оценка участия в практическом занятии и качества подготовки к нему (темы 2.1 — 2.10) |
| <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; | Экспертная оценка участия в практических занятиях и качества подготовки к ним (темы 2.1 - 2.10) |
| <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной документацией | Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий, индивидуальных заданий |
| <p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности рационального питания; - нормативную документацию; - признаки классификации и ассортимента пищевых продуктов; - химический состав продовольственных товаров; - пищевую ценность продуктов; - принципы размещения, выкладки продуктов в предприятиях различного типа; - 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. - охраняемые природные территории | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменное выполнение тестовых заданий по темам (бальная оценка); - индивидуальный устный ответ или выступление с сообщением (бальная оценка); - участие в практических занятиях (экспертная оценка освоенности понятий и законов). |

| 1 | 2 |
|--|--|
| <p><u>Использование приобретенных знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - для продвижения на потребительском рынке идентифицированного продукта; - для сознательного подхода к задачам по улучшению качества продовольственных товаров, влиять на формирование потребительских свойств товаров и потребительских предпочтений. | <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"> - обеспечения всесторонней экспертизы продовольственных товаров в профессиональной деятельности; | |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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. | |

Разработчик:

ОСПО
(место работы)

Преподаватель
(занимаемая должность)

М.С.Романовская
(инициалы, фамилия)