

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Составитель: Баранова Е.Н., преподаватель

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

СОДЕРЖАНИЕ

<i>1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины</i>	<i>4</i>
<i>2. Структура и содержание учебной дисциплины</i>	<i>6</i>
<i>3. Условия реализации учебной дисциплины</i>	<i>20</i>
<i>4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</i>	<i>21</i>
<i>5. ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу учебной дисциплины</i>	<i>23</i>

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Товароведение продовольственных товаров – является частью программы подготовки специалиста среднего звена СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам 166757 «Повар 3 разряда», 163994 «Официант - бармен».

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

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

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

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;
- распознавать ассортимент продовольственных товаров;
- оценивать качество пищевых продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям; определение градации качества.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров;
- состояние и перспективы развития рынка товаров;
- общую классификацию продовольственных товаров на классы, подклассы, группы и подгруппы;
- химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров;
- классификацию и ассортимент продовольственных товаров однородных групп;
- требования к качеству продовольственных товаров;
- методы оценки качества продовольственных товаров;
- условия и сроки хранения различных групп продовольственных товаров.

Содержание дисциплины ориентировано на формирование общих компетенций (ОК):

ОК 1. 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.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

.ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов (вариатив), в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов (вариатив); самостоятельной работы обучающегося 45 часов (вариатив).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135 (вариатив)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90 (вариатив)
в том числе:	
лабораторные занятия	22 (вариатив)
практические занятия	18 (вариатив)
контрольные работы	4 (вариатив)
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	45 (вариатив)
в том числе:	
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	Не предусмотрено
1. Индивидуальная исследовательская работа (в т.ч. работа с поисковыми системами Интернет - Yandex, Google)	22 (вариатив)
2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:	23 (вариатив)
Подготовка мультимедийных презентаций.	6 (вариатив)
Подготовка рефератов, сообщений.	9 (вариатив)
Работа с рабочими тетрадями.	8(вариатив)
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		15	
Тема 1.1. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация	<p>Содержание учебного материала Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов питания. Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние рынка продовольственных товаров: источники насыщения (отечественное производство и импорт). Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы.</p>	2	3
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	<p>Самостоятельная работа Изучить статистические данные по состоянию потребительского рынка РФ и РБ, составить письменный отчет. Подготовить сообщение по состоянию и перспективам производства важнейших видов продовольственных товаров по материалам журнала</p>	1	

	<p><i>«Пищевая промышленность».</i> <i>Выполнение индивидуального исследования «Источники насыщения потребительского рынка РФ И РБ, их состояние». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования</i></p>		
<p>Тема 1. 2. Пищевая ценность продовольственных товаров</p>	<p>Содержание учебного материала <i>Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина. Энергетическая ценность. Определение. Потребность в энергии и факторы, ее обуславливающие. Показатели энергетической ценности. Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности: высококалорийные, среднекалорийные, низкокалорийные и безкалорийные. Биологическая ценность. Определение. Физиологическая ценность. Определение. Физиологические потребности, удовлетворяемые физиологически ценными веществами. Физиологически активные вещества. Органолептическая ценность. Определение. Усвояемость. Обязательность информации о пищевой ценности. Понятия о рациональном и сбалансированном питании.</i></p>	2	3
	<p>Лабораторные работы не предусмотрены</p>	-	
	<p>Практические занятия <i>Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Сравнение товаров разных видов или торговых марок по энергетической ценности.</i></p>	2	
	<p>Самостоятельная работа <i>Изучить содержание и научиться работать со справочными таблицами химического состава пищевых продуктов, составить отчет. Подготовить доклад на тему: «Современные методы консервирования продовольственных товаров».</i> <i>Выполнение индивидуального исследования «По маркировке на упаковке товаров сравнить по энергетической и биологической ценности аналогичные виды продовольственных товаров отечественного и зарубежного производства»,</i></p>	2	

	<i>«По маркировке товаров определить наличие в них консервантов».</i> <i>Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</i>		
Тема 1. 3. Оценка качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала <i>Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические.</i> <i>Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические.</i> <i>Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения. Методы оценки качества продовольственных товаров, их характеристика.</i>	2	3
	<i>Лабораторные работы не предусмотрены</i>	-	
	<i>Практические занятия не предусмотрены</i>	-	
	Контрольная работа по теме «Оценка качества продовольственных товаров»	2	
	Самостоятельная работа <i>Составить таблицу анализа показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установления общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп. Установление принципов и отличительных принципов деления на товарные сорта муки, крупы и чая (работа со стандартами), составить отчет.</i>	2	

<p>Раздел 2. Товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп</p>			
<p>Тема 2.1. Мясные товары</p>	<p>Содержание учебного материала Мясные товары: понятие, назначение, классификация. Химический состав и пищевая ценность мяса убойных животных. Классификация и характеристика ассортимента разных видов мясных товаров (мясо убойных животных, мясо домашней птицы и дичи, субпродукты, колбасные изделия, мясокопчености, мясные консервы, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия). Требования к качеству мяса убойных животных.</p>	4	3
	<p>Лабораторные работы Оценка качества мяса по органолептическим показателям, в том числе по свежести. Оценка качества колбасных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям, определение их градации качества.</p>	2	
	<p>Практические занятия Изучение сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины, принципов деления мяса на сорта.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Зарисовать схемы сортовой разделки мясных туш говядины, телятины, свинины, баранины. Факторы, формирующие качество разных видов мясных товаров. Влияние отдельных факторов на качество мясных товаров, составить письменный отчет. Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов мясных товаров. Требования к таре и упаковке; реферирование темы. Выполнение индивидуального исследования «Изучить ассортимент мясных</p>	4	

	<i>товаров в розничной торговой сети, основных поставщиков и конкурентоспособности их продукции», составить письменный отчет</i>		
Тема 2.2. Фруктоовощные товары	Содержание учебного материала <i>Фруктоовощные товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента разных видов фруктоовощных товаров (свежих плодов, свежих овощей, переработанных плодов и овощей). Общие и специфические показатели разных видов фруктоовощных товаров. Принципы деления на товарные сорта, требования к качеству разных видов фруктоовощных товаров. Дефекты фруктоовощных товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению.</i>	2	3
	Лабораторные работы <i>Определение товарного качества свежих плодов и овощей по стандартам на натуральных образцах (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода).</i>	2	
	Практические занятия <i>Приемка овощей по качеству (деловая игра). Правила отбора объединенных проб и определения товарного качества, натуральных образцов овощей (работа со стандартами).</i>	4	
	Самостоятельная работа <i>Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов фруктоовощных товаров. Требования к таре и упаковке; реферирование темы. Подготовить доклад на тему: «Малоизвестные виды субтропических и тропических плодов». Выполнение индивидуального исследования «Изучить ассортимент фруктоовощных товаров в розничной торговой сети, основных поставщиков».</i>	4	

	<i>Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</i>		
Тема 2.3. Вкусовые товары	Содержание учебного материала <i>Вкусовые товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента разных видов вкусовых товаров (чай, кофе, алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, пряности и приправы). Общие и специфичные показатели разных видов вкусовых товаров. Принципы деления на товарные сорта, требования к качеству разных видов вкусовых товаров. Дефекты вкусовых товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению.</i>	6	3
	Лабораторные работы <i>Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям качества стандарта.</i>	4	
	Практические занятия <i>Анализ показателей качества вин, пива и безалкогольных напитков по стандартам. Выявление общих и специфичных показателей.</i>	2	
	Самостоятельная работа <i>Подготовить доклад на тему: «История происхождения чая и кофе». Факторы, формирующие качество разных видов вкусовых товаров. Влияние отдельных факторов на качество вкусовых товаров, составить письменный отчет. Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов вкусовых товаров. Требования к таре и упаковке; реферирование темы. Выполнение индивидуального исследования «Анализ фактического ассортимента чая, кофе, виноградных вин в розничной торговой сети, изучить основных поставщиков и изготовителей продукции, конкурентоспособность их</i>	6	

	<i>продукции». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</i>		
Тема 2.4. Кондитерские товары	Содержание учебного материала <i>Кондитерские товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента разных видов кондитерских товаров (фруктово-ягодные кондитерские изделия, шоколад и какао-порошок, карамель и ирис, конфеты и драже, халва, восточные сладости, печенье, пряники, вафли, торты и пирожные). Общие и специфичные показатели разных видов кондитерских товаров. Принципы деления на товарные сорта, требования к качеству разных видов кондитерских товаров. Дефекты кондитерских товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению.</i>	4	3
	Лабораторные работы <i>Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки (на натуральных образцах). Выявление видов дефектов карамели и ранжирование их по степени значимости, установление причин, их вызывающих. Оценка качества печенья по органолептическим и физико-химическим показателям и щелочности, определение их градации качества.</i>	4	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа <i>Подготовить доклад на тему: «История происхождения разных видов кондитерских товаров». Факторы, формирующие качество разных видов кондитерских товаров. Влияние отдельных факторов на качество кондитерских товаров, составить письменный отчет. Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов кондитерских товаров. Требования к таре и упаковке; реферирование темы. Выполнение индивидуального исследования «Анализ фактического ассортимента кондитерских товаров в розничной торговой сети, изучить</i>	4	

	<i>изготовителей кондитерских товаров, конкурентоспособность их продукции».</i> <i>Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</i>		
Тема 2.5. Пищевые жиры	Содержание учебного материала <i>Пищевые жиры: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента разных видов пищевых жиров (растительные масла, животные топленые жиры, маргариновая продукция и кулинарные жиры). Общие и специфичные показатели разных видов пищевых жиров. Принципы деления на товарные сорта, требования к качеству разных видов пищевых жиров. Дефекты пищевых жиров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению.</i>	2	3
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия <i>Изучение ассортимента маргарина по стандарту. Выявление отличительных признаков товарных сортов маргарина.</i>	2	
	Самостоятельная работа <i>Факторы, формирующие качество разных видов пищевых жиров. Влияние отдельных факторов на качество пищевых жиров, составить письменный отчет.</i> <i>Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов пищевых жиров. Требования к таре и упаковке; реферирование темы.</i> <i>Выполнение индивидуального исследования «Анализ фактического ассортимента растительных масел в розничной торговой сети, изучить изготовителей и поставщиков»; составить письменный отчет.</i>	2	
Тема 2.6. Молочные товары	Содержание учебного материала <i>Молочные товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента разных видов молочных товаров (молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты, сыры, масло из коровьего молока,</i>	4	3

	<i>молочные консервы, мороженое). Общие и специфичные показатели разных видов молочных товаров. Принципы деления на товарные сорта, требования к качеству разных видов молочных товаров. Дефекты молочных товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению.</i>		
	Лабораторные работы	4	
	<i>Оценка качества молока по органолептическим и физико-химическим показателям. Определение товарного сорта сыра по балльной оценке. Принцип деления сыра на сорта. Причины возникновения пересортицы сыра.</i>		
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа	4	
	<i>Факторы, формирующие качество разных видов молочных товаров. Влияние отдельных факторов на качество молочных товаров, составить письменный отчет. Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов молочных товаров. Требования к таре и упаковке; реферирование темы. Выполнение индивидуального исследования «Изучить ассортимент молочных товаров в розничной торговой сети, основных поставщиков и изготовителей, проанализировать конкурентоспособность их продукции». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</i>		
Тема 2.7. Яйцо и продукты его переработки	Содержание учебного материала	2	3
	<i>Яйцо и продукты его переработки: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Потребительские свойства. Строение яйца. Характеристика ассортимента яйца и продуктов их переработки. Общие и специфичные показатели разных видов яйца и продуктов его переработки. Требования к качеству разных видов яйца и продуктов его переработки.</i>		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	

		Практические занятия <i>Изучение принципов деления яйца на виды и категории. Определение вида и категории яйца (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию желтка и белка, а также по маркировке). Определение дефекта яйца (допустимые и недопустимые).</i>	2	
		Самостоятельная работа <i>Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения яйца и продуктов его переработки. Требования к таре и упаковке; реферирование темы. Дефекты яйца и продуктов его переработки: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению, составить письменный отчет. Выполнение индивидуального исследования «Изучить поставщиков яичных товаров на рынок РБ, номенклатуры их продукции. Проверить правильность маркировки яйца»; составить письменный отчет.</i>	2	
Тема Зерномучные товары	2.8	Содержание учебного материала Зерномучные товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Потребительские свойства Характеристика ассортимента разных видов зерномучных товаров (крупы, муки, макаронных изделий, хлебобулочных изделий, крахмала и крахмалопродуктов)	8	3
		Лабораторные работы. Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям на соответствие требованиям стандарта, определение их градации качества.	4	
		Практические занятия Изучение показателей качества одной из подгрупп зерномучных товаров по стандарту.	2	
		Самостоятельная работа Факторы, формирующие качество разных видов зерномучных товаров. Влияние отдельных факторов на качество зерномучных товаров, составить письменный отчет. <i>Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов зерномучных</i>	7	

	<p>товаров. Требования к таре и упаковке; реферирование темы.</p> <p>Выполнение индивидуального исследования «Анализ фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети, изучение изготовителей и поставщиков продукции». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</p>		
<p>Тема 2.9. Рыбные товары</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Рыбные товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Потребительские свойства. Характеристика важнейших семейств промысловых рыб. Характеристика ассортимента разных видов рыбных товаров (свежая рыба, соленая, пряная и маринованная рыба, копченая, сушеная и вяленая, рыбные консервы и пресервы, икра рыб, нерыбные водные продукты). Общие и специфичные показатели разных видов рыбных товаров. Принципы деления на товарные сорта, требования к качеству разных видов рыбных товаров. Дефекты рыбных товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению.</p>	6	3
	<p>Лабораторные работы</p> <p>Оценка качества рыбных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям, определение их градации качества.</p>	2	
	<p>Практические занятия</p> <p>Расшифровка маркировки на банке рыбных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и доньшке банк.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Факторы, формирующие качество разных видов рыбных товаров. Влияние отдельных факторов на качество рыбных товаров, составить письменный отчет.</p> <p>Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов рыбных товаров. Требования к таре и упаковке; реферирование темы.</p> <p>Выполнение индивидуального исследования «Изучение ассортимента рыбных</p>	5	

	<i>товаров отдельных подгрупп и видов в розничной торговой сети». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</i>		
Тема 2.10. Пищевые концентраты и продукты детского питания	Содержание учебного материала <i>Пищевые концентраты: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента разных видов пищевых концентратов. Общие и специфичные показатели разных видов пищевых концентратов. Требования к качеству разных видов пищевых концентратов. Дефекты пищевых концентратов: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению. Продукты детского питания: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Характеристика ассортимента разных видов продуктов детского питания. Общие и специфичные показатели разных видов продуктов детского питания. Требования к качеству разных видов продуктов детского питания. Дефекты продуктов детского питания: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению.</i>	2	3
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Контрольная работа по теме «Пищевые концентраты и продукты детского питания»	2	
	Самостоятельная работа <i>Факторы, формирующие качество пищевых концентратов. Влияние отдельных факторов на качество пищевых концентратов, составить письменный отчет. Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов пищевых концентратов. Требования к таре и упаковке, реферирование темы. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания. Влияние отдельных факторов на качество продуктов детского питания, составить письменный отчет. Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов продуктов детского питания. Требования к таре и упаковке; реферирование темы. Выполнение индивидуального исследования «Изучение ассортимента пищевых</i>	2	

	<p><i>концентратов в магазине», «Изучить ассортимент продуктов детского питания в розничной торговой сети, основных поставщиков ПДД, проанализировать конкурентоспособность их продукции». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</i></p>		
		135	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;*
- рабочее место преподавателя;*
- раздаточный материал (логические схемы, рабочая тетрадь, учебно-методические комплексы) на каждого обучающегося по темам практических работ.*

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов
Издательство: Изд. центр «Академия», 2012,. – 232 с.*
- 2.Елисеев М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов/
М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 304 с.*
- 2. Базарова В.И., Боровикова Л.А. Исследование продовольственных товаров,
- 2-е издание, М.: Экономика, 2011.- 56 с.*
- 3. ПарамановаТ.И. Экспресс - методы оценки качества продовольственных товаров -
М.: Экономика- 2011.-86 с.*
- 4. Слепнева А.С.Товароведение плодоовощных, зерномучных и вкусовых товаров
М.: Экономика 2011.- 205 с.*
- 5. Шепелев А.Ф.,Печенежская Н.А. Товароведение и экспертиза продовольственных
товаров, Ростов-на-Дону: Издательский центр «Март» -*

6. Шевченко В.В., Вытовтов А.А. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. 2-е изд., перераб. И доп. – М.: ИНФРА-М, 2010.-752 с.- (Высшее образование).

Дополнительные источники:

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник. – М.: Норма, 2013. – 448 с.
2. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. Учебник для вузов. – М.: Издательство НОРМА, 2010. – 283с.
3. Журнал «Пищевая промышленность»

Профессиональные информационные системы «IC: Управление торговлей».

Интернет-сайты:

1. <http://www.Igost.ru/> Сайт национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.
2. <http://www.cislink.com> - База потребительских товаров.
3. <http://www.cosmimir.ru> - Информационно-деловой портал.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
распознавать ассортимент продовольственных товаров	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практических занятий, домашняя работа, выполнение индивидуальных заданий по исследованию, практические занятия

оценивать качество продовольственных товаров однородных групп, определять их градации качества , распознавать и устанавливать причины возникновения дефектов	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практических занятий, лабораторные и практические занятия
Знания:	
основные понятия, термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров;	Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа
состояние и перспективы развития рынка товаров	Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа, выполнение индивидуальных заданий по исследованию
общую классификацию продовольственных товаров на группы и подгруппы	Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа, выполнение индивидуальных заданий по исследованию, практические занятия
ассортимент продовольственных товаров однородных групп	Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа, выполнение индивидуальных заданий по исследованию, практические занятия
потребительские свойства продовольственных товаров однородных групп	Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа
требования к качеству и особенности оценки качества продовольственных товаров однородных групп	Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа, лабораторные и практические занятия

<i>факторы, влияющие на качество товаров</i>	<i>Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа</i>
<i>режим хранения различных групп продовольственных товаров</i>	<i>Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа</i>
	<i>Итоговый контроль: экзамен по учебной дисциплине</i>

5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>№№ тем 1.3, .2.1-2.10, изменения, дата внесения изменения – 22.05.13г.; № 1- 19 страницы с изменением.</i>	
БЫЛО	СТАЛО
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i> <i>распознавать ассортимент продовольственных товаров;</i> <i>оценивать качество продовольственных товаров однородных групп, распознавать и устанавливать причины возникновения дефектов;</i></p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i> <i>основные понятия, термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров;</i> <i>состояние и перспективы развития рынка товаров;</i> <i>общую классификацию продовольственных товаров на группы и подгруппы;</i> <i>ассортимент продовольственных товаров однородных групп;</i> <i>требования к качеству и особенности оценки качества продовольственных</i></p>	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i> <i>распознавать ассортимент продовольственных товаров;</i> <i>оценивать качество пищевых продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям;</i> <i>оценивать качество продовольственных товаров однородных групп, определять их градации качества, распознавать и устанавливать причины возникновения дефектов;</i></p> <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i> <i>основные понятия, термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров;</i> <i>состояние и перспективы развития рынка товаров;</i> <i>общую классификацию продовольственных товаров на</i></p>

<p><i>товаров однородных групп; факторы, влияющие на качество товаров; режим хранения различных групп продовольственных товаров.</i></p>	<p><i>классы, подклассы, группы и подгруппы; потребительские свойства продовольственных товаров однородных групп; методы оценки качества продовольственных товаров.</i></p>