

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УВР
ГБПОУ Уфимский торгово –
экономический колледж

Ушакова

Т.А. Ушакова

Приказ № 218 о/д от 08.09.2015 г.

Актуализировано:

Зам. директора по УВР

Ушакова Т.А. Ушакова
пр. № 222 от 31.08.16г

Актуализировано:

Зам. директора по УВР

Ушакова Т.А. Ушакова
пр. № 237 от 30.08.14г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ*

*Вариативная часть

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям).

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

Составитель: Абузарова Э.Р., 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

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18
5. ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу учебной дисциплины	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 Основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров – является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности СПО 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам 17351 «Продавец непродовольственных товаров», 17353 «Продавец продовольственных товаров».

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 и непродовольственных товаров;*
- *оценивать качество продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, определять их градации качества, распознавать и устанавливать причины возникновения дефектов.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- *основные понятия, термины и их определения в области товароведения;*
- *состояние и перспективы развития потребительского рынка в РФ и РБ;*
- *общую классификацию продовольственных и непродовольственных товаров на группы и подгруппы;*
- *ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп;*
- ***потребительские свойства непродовольственных товаров однородных групп;***
- *требования к качеству и особенности оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп;*
- *факторы, влияющие на качество товаров;*
- *режим хранения различных групп продовольственных и непродовольственных товаров.*

Содержание дисциплины ориентировано на формирование профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.2. Выполнять поручения руководства в составе комиссии по инвентаризации имущества в местах его хранения.

ПК 2.2. Проводить подготовку к инвентаризации и проверку действительного соответствия фактических данных инвентаризации данным учета.

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. 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.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося *75 часов (вариатив)*, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося *50 часов (вариатив)*; самостоятельной работы обучающегося *25 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)	75 (<i>вариатив</i>)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50 (<i>вариатив</i>)
в том числе:	
лабораторные занятия	Не предусмотрено
практические занятия	20 (<i>вариатив</i>)
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	25 (<i>вариатив</i>)
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)	13 (<i>вариатив</i>)
2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:	12 (<i>вариатив</i>)
Подготовка мультимедийных презентаций.	6 (<i>вариатив</i>)
Подготовка рефератов, сообщений.	4 (<i>вариатив</i>)
Работа с рабочими тетрадями.	2 (<i>вариатив</i>)
<i>Итоговая аттестация в форме дифф.зачета – 3 семестр</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<i>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</i>		36	
<i>Тема 1.1. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация</i>	<p>Содержание учебного материала <i>Продовольственные товары, пищевые продукты: понятие, назначение. Отличие пищевых продуктов от продовольственных товаров. Потребности, удовлетворяемые продовольственными товарами. Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние рынка продовольственных товаров: источники насыщения (отечественное производство и импорт). Состояние отечественного сельскохозяйственного и промышленного производства. Отрасли пищевой промышленности. Состояние спроса и предложения. Нормы потребления важнейших продуктов питания. Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной независимости, ориентация на импорт товаров, отечественное производство которых имеет объективные и субъективные ограничения. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы.</i></p>	2	3
	<i>Лабораторные работы не предусмотрены</i>	-	
	<i>Практические занятия не предусмотрены</i>	-	
	<p>Самостоятельная работа <i>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 «Пищевая промышленность»; реферирование темы. Выполнение индивидуального исследования «Источники насыщения потребительского рынка РФ И РБ, их состояние». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</i></p>	1	

<p>Тема 1.2. Пищевая ценность продовольственных товаров.</p>	<p>Содержание учебного материала Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров: определение термина. Энергетическая ценность. Определение. Потребность в энергии и факторы, ее обуславливающие. Показатели энергетической ценности. Основные и дополнительные энергетические вещества. Краткая характеристика их природы и комплекса свойств, включая энергетические, норм потребления. Классификация продовольственных товаров по энергетической ценности: высококалорийные, среднекалорийные, низкокалорийные и безкалорийные. Биологическая ценность. Определение. Физиологическая потребность в биологически ценных веществах. Показатели биологической полноценности: незаменимые аминокислоты. Краткая характеристика биологически ценных веществ, норм их потребления. Классификация продовольственных товаров по содержанию полноценных белков. Продукты питания с повышенным содержанием полноценных белков. Биологическая эффективность: понятие, показатели, значение в питании незаменимых жирных кислот, содержание их в пищевых продуктах. Физиологическая ценность. Определение. Физиологические потребности, удовлетворяемые физиологически ценными веществами. Физиологически активные вещества. Деление их на группы в зависимости от действия на нервную, иммунную и пищеварительную системы. Продукты питания с повышенным содержанием физиологически активных веществ. Негативные последствия воздействия повышенных доз некоторых физиологически активных веществ (алкоголя, алкалоидов) на организм человека. Органолептическая ценность. Определение. Потребности, удовлетворяемые органолептическими свойствами: физиологические, эстетические и эргономические. Усвояемость. Определение. Влияние усвояемости на степень удовлетворения потребностей. Классификация веществ по усвояемости. Факторы, влияющие на усвояемость. Доброкачественность, безопасность и безвредность: определение. Потребности организма, удовлетворяемые этими свойствами. Показатели, характеризующие доброкачественность и безопасность. Использование данных о пищевой ценности товаров для стимулирования их сбыта. Влияние пищевой ценности на конкурентоспособность и совершенствование ассортимента товаров. Обязательность информации о пищевой ценности. Понятия о рациональном и сбалансированном питании.</p>	2	3
	<p>Лабораторные работы не предусмотрены</p>	-	
	<p>Практические занятия Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Сравнение товаров разных видов или торговых марок по энергетической ценности.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: «Современные методы консервирования продовольственных товаров». Выполнение индивидуального исследования «По маркировке на упаковке товаров сравнить по энергетической и биологической ценности аналогичные виды продовольственных товаров отечественного и зарубежного производства», «По маркировке товаров определить наличие в них консервантов». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</p>	2	
<p>Тема 1.3. Зерномучные товары</p>	<p>Содержание учебного материала Зерномучные товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Краткая характеристика ассортимента разных видов зерномучных товаров (крупы, муки, макаронных изделий, хлебобулочных изделий, крахмала и крахмалопродуктов). Общие и специфические показатели разных видов зерномучных товаров. Принципы деления на товарные сорта, требования к качеству разных видов зерномучных товаров.</p>	2	3
	<p>Лабораторные работы не предусмотрены</p>	-	
	<p>Практические занятия не предусмотрены</p>	-	

	<p>Самостоятельная работа Дефекты зерномучных товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению; реферирование темы. Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов зерномучных товаров. Требования к таре и упаковке, составить письменный отчет. Выполнение индивидуального исследования «Анализ фактического ассортимента зерномучных товаров в розничной торговой сети, изучение изготовителей и поставщиков продукции», составить письменный отчет.</p>	1	
<p>Тема 1.4. Флодоовощные товары</p>	<p>Содержание учебного материала Флодоовощные товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Краткая характеристика ассортимента разных видов флодоовощных товаров (свежих плодов, свежих овощей, переработанных плодов и овощей). Общие и специфичные показатели разных видов флодоовощных товаров. Принципы деления на товарные сорта, требования к качеству разных видов флодоовощных товаров.</p>	2	3
	<p>Лабораторные работы Определение товарного качества свежих плодов и овощей по стандартам на натуральных образцах (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода).</p>	2	
	<p>Практические занятия не предусмотрены</p>	-	
	<p>Самостоятельная работа Дефекты флодоовощных товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению; реферирование темы. Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов флодоовощных товаров. Требования к таре и упаковке, составить письменный отчет. Составить сообщение о малоизвестных видах субтропических и тропических плодов. Выполнение индивидуального исследования «Изучить ассортимент флодоовощных товаров в розничной торговой сети, основных поставщиков». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</p>	2	
<p>Тема 1.5. Вкусовые и кондитерские товары</p>	<p>Содержание учебного материала Вкусовые товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Краткая 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. Кондитерские товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Краткая 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.</p>	2	3
	<p>Лабораторные работы Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.</p>	2	
	<p>Практические занятия не предусмотрены</p>	-	
	<p>Самостоятельная работа Дефекты вкусовых товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению. Дефекты кондитерских товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению; реферирование темы. Подготовить доклад на тему: «История происхождения чая и кофе». Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов вкусовых товаров. Требования к таре и упаковке. Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов кондитерских товаров. Требования к таре и упаковке,</p>	2	

	<p>составить письменный отчет.</p> <p>Выполнение индивидуального исследования «Анализ фактического ассортимента чая, кофе, виноградных вин в розничной торговой сети, изучить основных поставщиков и изготовителей продукции, конкурентоспособность их продукции», «Анализ фактического ассортимента кондитерских товаров в розничной торговой сети, изучить изготовителей кондитерских товаров, конкурентоспособность их продукции». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</p>		
<p>Тема 1.6. Молочные товары</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Молочные товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. Характеристика ассортимента разных видов молочных товаров (молоко питьевое, сливки питьевые, кисломолочные продукты, сыры, масло из коровьего молока, молочные консервы, мороженое). Общие и специфичные показатели разных видов молочных товаров. Принципы деления на товарные сорта, требования к качеству разных видов молочных товаров. Яйцо и продукты его переработки: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. 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.</p>	2	3
	<p>Лабораторные работы</p> <p>Оценка качества молока по органолептическим показателям, определение градации качества.</p> <p>Определение товарного сорта сыра по балльной оценке. Принцип деления сыра на сорта. Причины возникновения пересортицы сыра.</p>	2	
	<p>Практические занятия не предусмотрены</p>	-	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Дефекты молочных товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению. Дефекты яйца и продуктов его переработки: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению; реферирование темы.</p> <p>Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов молочных товаров. Требования к таре и упаковке. Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения яйца и продуктов его переработки. Требования к таре и упаковке, составить письменный отчет.</p> <p>Выполнение индивидуального исследования «Изучить ассортимент молочных товаров в розничной торговой сети, основных поставщиков и изготовителей, проанализировать конкурентоспособность их продукции», «Изучить поставщиков яичных товаров на рынок РБ, номенклатуры их продукции. Проверить правильность маркировки яйца», составить письменный отчет.</p>	2	
<p>Тема 1.7. Мясные и рыбные товары</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Мясные товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. 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). Общие и специфичные показатели разных видов мясных товаров. Принципы деления на товарные сорта, требования к качеству разных видов мясных товаров. Рыбные товары: понятие, назначение, химический состав и пищевая ценность, классификация. 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.</p>	4	3

	<i>Лабораторные работы не предусмотрены</i>	-	
	Практические занятия <i>Расшифровка маркировки на банке мясных и рыбных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и доньшке банки.</i>	2	
	Самостоятельная работа <i>Зарисовать схемы сортовой разделки мясных туш говядины, телятины, свинины, баранины. Дефекты мясных товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению. Дефекты рыбных товаров: виды, причины их возникновения и меры по предупреждению; реферирование темы. Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов мясных товаров. Требования к таре и упаковке. Упаковка, маркировка, режим и сроки хранения разных видов рыбных товаров. Требования к таре и упаковке, составить письменный отчет. Заполнение рабочей тетради. Выполнение индивидуального исследования «Изучить ассортимент мясных товаров в розничной торговой сети, основных поставщиков и конкурентоспособности их продукции», «Изучение ассортимента рыбных товаров отдельных подгрупп и видов в розничной торговой сети». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</i>	2	
Раздел 2. Основы товароведения непродовольственных товаров		39	
Тема 2.1. Состояние рынка непродовольственных товаров. Общая классификация. Товары из пластмасс	Содержание учебного материала <i>Непродовольственные товары: понятие, назначение. Состояние рынка непродовольственных товаров: источники насыщения (отечественное производство и импорт). Состояние отечественного промышленного производства. Пути совершенствования ассортимента непродовольственных товаров. Общая классификация непродовольственных товаров на группы и подгруппы. Пластмассы: понятие, классификация. Классификация ассортимента товаров из пластмасс. Потребительские свойства, оценка качества, требования к качеству товаров из пластмасс.</i>	2	3
	<i>Лабораторные работы не предусмотрены</i>	-	
	<i>Практические занятия не предусмотрены</i>	-	
	Самостоятельная работа <i>Изучить статистические данные по состоянию потребительского рынка РФ и РБ. Подготовить сообщение по состоянию и перспективам производства важнейших видов непродовольственных товаров, составить письменный отчет. Упаковка, маркировка, режим хранения товаров из пластмасс; реферирование темы. Выполнение индивидуального исследования «Изучить ассортимент товаров из пластмасс в розничной торговой сети», «Изучить основных изготовителей товаров из пластмасс». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</i>	1	
Тема 2.2. Товары бытовой химии, электробытовые товары	Содержание учебного материала <i>Товары бытовой химии: понятие, классификация. Классификация и краткая характеристика ассортимента товаров бытовой химии (клеящих материалов, лакокрасочных товаров, моющих и чистящих средств, ядохимикатов и минеральных удобрений). Оценка качества, требования к качеству товаров бытовой химии. Электробытовые товары: понятие, классификация. Классификация и краткая характеристика ассортимента</i>	2	3

	электрбытовых товаров. Потребительские свойства , оценка качества, требования к качеству электрбытовых товаров.		
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа Упаковка, маркировка, режим хранения товаров бытовой химии и электрбытовых товаров; реферирование темы. Выполнение индивидуального исследования «Изучить ассортимент товаров бытовой химии и электрбытовых товаров в розничной торговой сети», «Изучить основных изготовителей товаров бытовой химии и электрбытовых товаров». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.	1	
Тема 2.3. Силикатные товары и металлохозяйственные товары	Содержание учебного материала Силикатные товары (стеклянные, керамические): понятие, назначение, классификация. Виды стекла и керамики. Классификация и краткая характеристика ассортимента стеклянных и керамических товаров. Потребительские свойства , оценка качества, требования к качеству силикатных товаров. Металлохозяйственные товары: понятие, классификация. Классификация и краткая характеристика ассортимента металлической посуды. Потребительские свойства , оценка качества, требования к качеству металлохозяйственных товаров.	2	3
	Лабораторные работы Изучение ассортимента стеклянных и керамических товаров по натуральным образцам и Интернет ресурсам. Оценка качества стеклянных и керамических товаров по органолептическим и физико-химическим показателям по действующим стандартам, определение градации качества .	2	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа Упаковка, маркировка, режим хранения силикатных товаров и металлохозяйственных товаров; реферирование темы. Выполнение индивидуального исследования «Изучить ассортимент силикатных товаров и металлохозяйственных товаров в розничной торговой сети», «Изучить основных изготовителей силикатных товаров и металлохозяйственных товаров». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.	2	
Тема 2.4. Текстильные товары	Содержание учебного материала Текстильные товары: понятие, назначение, классификация. Текстильные волокна: понятие, классификация, краткая характеристика. Классификация и характеристика ассортимента тканей. Потребительские свойства , оценка качества, требования к качеству тканей.	2	3
	Лабораторные работы Изучение ассортимента тканей по натуральным образцам и альбомам.	1	
	Практические занятия Решение ситуационных задач по оценке качества тканей и установления градаций.	1	
	Самостоятельная работа Упаковка, маркировка, режим хранения текстильных товаров; реферирование темы. Изучить статистические данные по состоянию потребительского рынка текстильных товаров в РБ, составить письменный отчет.	2	
Тема 2.5. Швейные и трикотажные товары	Содержание учебного материала Швейные и трикотажные товары: понятие, классификация. Классификация и характеристика ассортимента	2	3

	<i>швейных и трикотажных товаров. Потребительские свойства, оценка качества, требования к качеству швейных и трикотажных товаров.</i>		
	Лабораторные работы <i>Изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров по натуральным образцам.</i>	1	
	Практические занятия <i>Решение ситуационных задач по правилам отбора проб из товарных партий, оценки качества швейных и трикотажных товаров и установления градаций.</i>	1	
	Самостоятельная работа <i>Упаковка, маркировка, режим хранения швейных и трикотажных товаров; реферирование темы. Изучить статистические данные по состоянию потребительского рынка швейных и трикотажных товаров в РБ, составить письменный отчет.</i>	2	
Тема 2.6. Обувные товары	Содержание учебного материала <i>Обувные товары: понятие, назначение, классификация, материалы для изготовления. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви. Потребительские свойства, оценка качества, требования к качеству обувных товаров.</i>	2	3
	Лабораторные работы <i>Изучение ассортимента кожаной обуви по натуральным образцам и каталогам.</i>	1	
	Практические занятия <i>Решение ситуационных задач по правилам отбора проб из товарных партий, оценки качества кожаной обуви и установления градаций.</i>	1	
	Самостоятельная работа <i>Упаковка, маркировка, режим хранения обувных товаров; реферирование темы. Заполнение рабочей тетради. Изучить статистические данные по состоянию потребительского рынка обувных товаров в РБ, составить письменный отчет.</i>	2	
Тема 2.7. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары, ювелирные товары	Содержание учебного материала <i>Пушно-меховые и овчинно-шубные товары: понятие, классификация. Классификация и краткая характеристика ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Потребительские свойства, оценка качества, требования к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных товаров. Ювелирные товары: понятие, классификация. Классификация и краткая характеристика ассортимента ювелирных товаров. Оценка качества, требования к качеству ювелирных товаров.</i>	2	3
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа <i>Упаковка, маркировка, режим хранения пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, ювелирных товаров; реферирование темы. Подготовить доклад на тему: «Клеймение ювелирных изделий из драгоценных металлов». Выполнение индивидуального исследования «Изучить ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных товаров и ювелирных товаров в розничной торговой сети», «Изучить основных изготовителей пушно-меховых и овчинно-шубных товаров и ювелирных товаров». Подготовить слайд-шоу по результатам исследования.</i>	1	

Тема 2.8. Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала Парфюмерно-косметические товары: понятие, классификация. Классификация и краткая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Потребительские свойства , оценка качества, требования к качеству парфюмерно-косметических товаров.	2	3
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа Упаковка, маркировка, режим хранения парфюмерно-косметических товаров; реферирование темы. Изучить статистические данные по состоянию потребительского рынка парфюмерно-косметических товаров в РБ, составить письменный отчет.	2	
		<i>Всего</i>	75

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров». Оборудование учебных кабинетов:

- 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. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. –660 с.
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
3. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. Учебник для вузов. – М.: Издательство НОРМА, 2016. – 283с.
4. Неверов А.Н., Чалых Т.И. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ Под ред. А.Н. Неверова, Т.И. Чалых. – 2-е изд., стер. - М.: ПрофОбрИздат, 2016. – 464 с.
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. – Изд. 12-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 494, [1] с. – (СПО).

Дополнительные источники:

6. Балаева С.И. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Учебное пособие / Под общ. ред. к.э.н., доцента С.И. Балаевой. - 3-е изд. - М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 552 с.

7. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Словарь - справочник / Под общ. ред. д.т.н., проф. С.А. Вилковой. - 2-е изд. - М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 264 с.
8. Вилкова С. А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров / Вилкова С.А., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2017. - 498 с.
9. Голубенко О. А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с.
10. Дзахмишева И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: Учебное пособие/ Под общ. ред. д.э.н., проф. И.Ш. Дзахмишевой. – 2-е изд., доп. и перераб. - М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 360 с.
11. Дзахмишева И.Ш., Балаева С.И., Блиева М.В., Алагирова Р.М. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие/ Под общ. ред. д.э.н., проф. И.Ш. Дзахмишевой. - М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 346 с.
12. Елисеева Л. Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: Учебное пособие / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.; Под ред. Л.Г. Елисеевой - М.: ИНФРА-М, 2014. - 524 с.
13. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник/ Н.С. Казанцева. - 3-е изд. - М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2016. – 400 с.
14. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2016. - 592 с.
15. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 416 с.
16. Куликова Н. Р. Управление ассортиментом товаров: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 240 с.
17. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: учебник/ Н.С. Моисеенко. – Изд. 6-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 379с.
18. Теплов В. И. Коммерческое товароведение: Учебник / Под общ. ред. д. э. н., проф. В. И. Теплова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 696 с.
19. Товароведение и экспертиза потребит. товаров: Учеб. / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2015-752с.

20. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.

Профессиональные информационные системы «1С: Управление торговлей».

Интернет-сайты:

1. <http://www.1gost.ru/> Сайт национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.
2. <http://www.cislink.com> - База потребительских товаров.
3. <http://www.cosmomir.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:	
<i>рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов</i>	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практических занятий
<i>распознавать ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров</i>	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практических занятий, домашняя работа, выполнение индивидуальных заданий по исследованию, практические занятия
<i>оценивать качество продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, определять их градации качества, распознавать и устанавливать причины возникновения дефектов</i>	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практических занятий
Знания:	
<i>основные понятия, термины и их определения в области товароведения</i>	Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа
<i>состояние и перспективы развития потребительского рынка РФ и РБ</i>	Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа, выполнение индивидуальных заданий по исследованию
<i>общую классификацию продовольственных и непродовольственных товаров на группы и подгруппы</i>	Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа, выполнение индивидуальных заданий по исследованию, практические занятия
<i>ассортимент продовольственных и</i>	Текущий контроль: интерпретация

<i>непродовольственных товаров однородных групп</i>	результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа, выполнение индивидуальных заданий по исследованию, практические занятия
<i>потребительские свойства непродовольственных товаров однородных групп</i>	Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа
<i>требования к качеству и особенности оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп</i>	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>	Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа
<i>режим хранения различных групп продовольственных и непродовольственных товаров</i>	Текущий контроль: интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе теоретического обучения, домашняя работа
	Итоговый контроль: Дифф. зачет по учебной дисциплине

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

№ 1, 2, 3, 4, 5 изменения, дата внесения изменения – 22.05.13г.; № 1- 19 страницы с изменением.	
БЫЛО	СТАЛО
<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов; - распознавать ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров; - оценивать качество продовольственных товаров и непродовольственных однородных групп, распознавать и устанавливать причины возникновения дефектов. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и их определения в области товароведения; - состояние и перспективы развития потребительского рынка в РФ и РБ; - общую классификацию продовольственных и непродовольственных товаров на группы и подгруппы; - ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп; - требования к качеству и особенности оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп; - факторы, влияющие на качество товаров; - режим хранения различных групп продовольственных и непродовольственных товаров. 	<p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов; - распознавать ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров; - оценивать качество продовольственных товаров и непродовольственных однородных групп, определять их градации качества, распознавать и устанавливать причины возникновения дефектов. <p><i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и их определения в области товароведения; - состояние и перспективы развития потребительского рынка в РФ и РБ; - общую классификацию продовольственных и непродовольственных товаров на группы и подгруппы; - ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп; - потребительские свойства непродовольственных товаров однородных групп; - требования к качеству и особенности оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп; - факторы, влияющие на качество товаров; - режим хранения различных групп продовольственных и непродовольственных товаров.
<p>Основание: ПИСЬМО – ЗАПРОС РАБОТОДАТЕЛЕЙ</p> <p>Подпись лица внесшего изменения</p>	