

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Специальность

*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Квалификация выпускника

*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Рочева О.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая программа дисциплины. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. -19 с.

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565.

**Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....  | 4  |
| 1.1. Область применения рабочей программы .....   | 4  |
| 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....  | 4  |
| дисциплина относится к вариативной части общепрофессионального цикла... 4   |    |
| 1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины .....  | 4  |
| 1.4 Количество часов на освоение дисциплины .....   | 8  |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....  | 10 |
| 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы.....   | 10 |
| 2.2 Тематический план и содержание дисциплины.....  | 11 |
| 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....  | 15 |
| 3.1 Требования материально-техническому обеспечению .....   | 15 |
| 3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....   | 15 |
| 3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины..... | 16 |
| 3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....   | 17 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ  | 17 |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена подготовки в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина относится к вариативной части общепрофессионального цикла.

## **1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент продовольственных товаров, принципы его построения, характеристики основных групп продовольственных товаров;
- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- понятие пищевой ценности продовольственных товаров;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- основы и методы классификации и кодирования товаров;
- основные понятия в области качества товаров общие и специфические требования, предъявляемые к товарам, факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность;
- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества, безопасности однородных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения;
- виды дефектов и товарных потерь;
- основные виды оценочной деятельности, методы оценки качества продовольственных товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: уметь:

- систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах;
- осуществлять приемку товаров по качеству и количеству;
- выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- работать со стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др. документами;
- применять методы контроля и экспертизы товаров и обрабатывать их результаты;
- использовать знания в области защиты прав потребителей;
- управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, диагностировать дефекты;
- оценивать уровень качества товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и его сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров, приемку и учет товаров по качеству и количеству;
- идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации;

Иметь практический опыт:

- организации своей деятельности, работы и общения в коллективе и команде, эффективного общения с коллегами, определения задач профессионального и личностного развития, самообразования.
- использования коммуникационных технологий, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и

кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

#### **1.4 Количество часов на освоение дисциплины**

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 52 часов, в том числе:

**Обязательная часть 0 часов**

**Вариативная часть 52 часа**

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 52 часов, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 33 часа;

самостоятельная работа обучающегося 7 часов;

промежуточная аттестация 12 часов.





## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

*очная форма обучения*

| <b>Вид учебной деятельности</b>   | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)</b>  | <b>52</b>          |
| <b>Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>                                  | <b>33</b>          |
| в том числе:  |                    |
| <i>лекции</i>   | 16                 |
| <i>практические занятия</i>   | 16                 |
| <i>консультация</i>   | 1                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>  | <b>7</b>           |
| Промежуточная аттестация проводится в форме<br><i>Дифференцированного зачета в 3 семестре</i> | 12                 |

## 2.2 Тематический план и содержание дисциплины

| Наименование разделов и тем                                | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося   | Объем часов всего/ в том числе в форме практической подготовки | Формируемые компетенции   |
|--|--|--|---|
| 1  | 2  | 3  | 4   |
| <b>Введение</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2  | ОК 01. - ОК 07., ОК 09.-ОК 11., ПК 1.1- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.7., ПК 4.1. – ПК 4.6., ПК 5.1. – 5.6. |
|  | Лекции: №1<br>Цели и задачи курса. Структура дисциплины, взаимосвязь с другими дисциплинами, роль и место в формировании научно-теоретических основ профессии. Проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;<br>Качество и безопасность продукции. Классификация, ассортимент. Качество и безопасность продовольственных товаров. Маркировка пищевых продуктов<br>Структура дисциплины, взаимосвязь с другими дисциплинами.<br>Качество и безопасность продовольственных товаров. |  |   |
|  | <b>Практические занятия</b><br>№1. Изучение органолептических методов контроля качества продовольственных товаров  |  |   |
| <b>Тема 1. Пищевая ценность продовольственных товаров.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2  | ОК 01. - ОК 07., ОК 09.-ОК 11., ПК 1.1- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.7., ПК 4.1. – ПК 4.6., ПК 5.1. – 5.6. |
|  | Лекция № 2 Пищевая ценность продовольственных товаров: классификация групп, значение в питании и характеристика пищевых веществ  |  |   |
|  | <b>Практические занятия</b><br>№2. Расчет калорийности пищевых продуктов.  |  |   |
| <b>Тема 2. Ассортимент свежих и</b>                        | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2  | ОК 01. - ОК 07., ОК 09.-ОК 11.,   |
|  | Лекция № 3 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.   |  |   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <b>переработанных овощей, плодов, грибов.</b>              | <b>Практические занятия</b>   | 2 | ПК 1.1- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.7., ПК 4.1. – ПК 4.6., ПК 5.1. – 5.6.                                 |
|  | №3. Проведение органолептической оценки качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки                         |   |   |
|  | №4. Оценка качества муки (определение количества и качества клейковины), хлеба и хлебобулочных изделий ( определение пористости). | 2 |   |
| <b>Тема 4<br/>Ассортимент мяса, мясных продуктов</b>       | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 | ОК 01. - ОК 07., ОК 09.-ОК 11., ПК 1.1- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.7., ПК 4.1. – ПК 4.6., ПК 5.1. – 5.6. |
|  | Лекция № 4: Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов                          |   |   |
| <b>Тема 5.<br/>Ассортимент рыбы, рыбных продуктов</b>      | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 | ОК 01. - ОК 07., ОК 09.-ОК 11., ПК 1.1- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.7., ПК 4.1. – ПК 4.6., ПК 5.1. – 5.6. |
|  | Лекция № 5 : Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов                         |   |   |
| <b>Тема 6.<br/>Ассортимент молока и молочных продуктов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 2 | ОК 01. - ОК 07., ОК 09.-ОК 11., ПК 1.1- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.7., ПК 4.1. – ПК 4.6., ПК 5.1. – 5.6. |
|  | Лекция:№ 6 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.                     |   |   |
|  | <b>Практические занятия</b>   | 2 |   |
|  | №5. Органолептическая оценка качества молока и молочных товаров   |   | ПК 1.1- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.7., ПК 4.1. – ПК  |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   |  |   | 4.6., ПК 5.1. – 5.6.  |
| <b>Тема 7.<br/>Ассортимент,<br/>яичных продуктов,<br/>пищевых жиров</b> | <b>Практические занятия</b>  | 2 | ОК 01. - ОК 07., ОК 09.-ОК 11., ПК 1.1- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.7., ПК 4.1. – ПК 4.6., ПК 5.1. – 5.6. |
|   | №6. Органолептическая оценка качества яиц и яичных продуктов.  |   |   |
| <b>Тема 8.<br/>Ассортимент<br/>кондитерских<br/>товаров</b>             | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 | ОК 01. - ОК 07., ОК 09.-ОК 11., ПК 1.1- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.7., ПК 4.1. – ПК 4.6., ПК 5.1. – 5.6. |
|   | Лекция: № 7 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров   |   |   |
|   | <b>Практические занятия</b>  | 2 |   |
|   | №7. Органолептическая оценка качества кондитерских товаров   |   |   |
| <b>Тема 9.<br/>Ассортимент<br/>вкусовых товаров</b>                     | <b>Практические занятия</b>  | 2 | ОК 01. - ОК 07., ОК 09.-ОК 11., ПК 1.1- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.7., ПК 4.1. – ПК 4.6., ПК 5.1. – 5.6. |
|   | №8. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров   |   |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 7 |   |
|   | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |   |   |
| <b>Тема<br/>11.Организация<br/>хранения</b>                             | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2 | ОК 01. - ОК 07., ОК 09.-ОК 11.,   |
|   | Лекции: № 8 Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве Значение упаковки для сохранения качества  |   |   |

|  |  |                          |   |
|--|--|--------------------------|---|
| <b>различных видов продовольственных товаров</b> | продовольственных товаров и продуктов. |                          | ПК 1.1- ПК 1.4., ПК 2.1.- ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.7., ПК 4.1. – ПК 4.6., ПК 5.1. – 5.6. |
|  |  | Консультации             | 1   |
|  |  | Промежуточная аттестация | 12  |
|  |  | Всего                    | 52  |

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная и специализированная мебель:

Шкафы книжные двухстворчатые;

Шкафы для образцов и посуды, двухстворчатый;

Шкаф платяной комбинированный;

Стол-рабочие;

Стол-письменные;

Стулья;

Стулья ученические;

Стулья высокие;

Доска аудиторная;

Стол-тумба с мойкой;

Стеллажи универсальные.

Оборудование, технические средства обучения:

Ареометр АМТ;

Ареометр для молока;

Лупы;

Микроскоп;

Наборы инструментов препаровальных;

Сушилки для посуды;

Весы электронные;

Водонагреватель;

Набор для оценки чистоты воздуха;

Шумомер;

Дистилляторы.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Плакат «Ассортимент продовольственных товаров».

Переносное мультимедийное оборудование.

#### **3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

## **Основная литература**

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ под ред. Л.Г. Елисеевой. — М.: Дашков и К, 2017.— 930 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978>

2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html> (дата обращения: 05.12.2019). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

## **Дополнительная литература**

1. Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учеб. пособие / С.Л. Стрижевская, Е.В. Жвания. — Минск : РИПО, 2019. - 125 с. - ISBN 978-985-503-864-2. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1055982>

2. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/427042> (дата обращения: 21.11.2019).

## **3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru

- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение



1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
    - a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензияна пакет Office Professional Plus)
    - b. Windows 8
  2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
  3. Система тестирования INDIGO.
  4. 1С: Предприятие 8
4. Свободно распространяемое программное обеспечение
1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
  2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

### **3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Лица, с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

В институте создана безбарьерная среда, учитывающая потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата

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

**Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется** преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Текущий контроль проводится в форме:

- выполнения практических заданий,
- опроса,
- тестирования.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме: экзамена – 5 семестр.

|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции</b> | <b>Форма контроля и</b> |
|--|-------------------------|

|   | <b>оценивания</b>  |
|---|--|
| <b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b>   |  |
| <p>-ассортимент продовольственных товаров, принципы его построения, характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;</li> <li>-понятие пищевой ценности продовольственных товаров;</li> <li>- кулинарные свойства пищевых продуктов;</li> <li>- основы и методы классификации и кодирования товаров;</li> <li>- основные понятия в области качества товаров общие и специфические требования, предъявляемые к товарам, факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность;</li> <li>- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества, безопасности однородных групп продовольственных товаров;</li> <li>-общие требования к качеству сырья и продуктов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;</li> <li>-методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>-требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам хранения;</li> <li>- виды дефектов и товарных потерь;</li> <li>- основные виды оценочной деятельности, методы оценки качества продовольственных товаров.</li> </ul> | <p>Оценка результатов выполнения практических заданий.</p>   |
| <b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах;</li> <li>- осуществлять приемку товаров по качеству и количеству;</li> <li>- выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;</li> <li>- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</li> <li>- работать со стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др. документами;</li> <li>- применять методы контроля и экспертизы товаров и обрабатывать их результаты;</li> <li>- использовать знания в области защиты прав потребителей;</li> <li>- управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, диагностировать дефекты;</li> <li>- оценивать качество товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и его сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров, приемку и учет товаров по качеству и количеству;</li> <li>- идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации;</li> </ul>   | <p>Оценка результатов тестирования;</p> <p>Оценка результатов опроса;</p> <p>Оценка результатов проведенного экзамена.</p> |

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:**

|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- организации своей деятельности, работы и общении в коллективе и команде, эффективного общения с коллегами, определения задач профессионального и личностного развития, самообразования.</li><li>- использования коммуникационных технологий, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;</li><li>- определять качество сырья и готовой продукции;</li><li>- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;</li><li>- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li><li>- пользоваться нормативными документами.</li></ul> | <p>Оценка результатов выполнения практических работ;</p> <p>Оценка результатов тестирования;</p> <p>Оценка результатов проведенного экзамена.</p> |
|--|---|