**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение**

**среднего профессионального образования**

**«Волгоградский профессиональный техникум кадровых ресурсов»**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена:  на заседании цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Шеховцова А.Е. | Утверждена:  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н.Левина  «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. |

**ПРОГРАММа учебной дисциплины**

**МДК03.02 ТоВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ и непродовольственных товаров**

**(Часть 1.Продовольственные товары)**

для специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

для заочной формы обучения

Срок обучения -3года 10 мес.

Количество часов - 98

2020 г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 3 |
| **СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| **условия реализации учебной дисциплины** **4.ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ** | 13  15 |
| **5.Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 20 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) .

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

Дисциплина входит в ПМ 03 Управление ассортиментом ,оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

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

**Основными целями**  учебной дисциплины «Товароведение **продовольственных** и непродовольственных товаров» являются:

**-**освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

**Задачами** дисциплины являются:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях торговли ;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;

- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;

- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

В результате изучения дисциплины **студент должен**

**иметь представление:**

- о проблемах рынка каждой группы продовольственных товаров и источников поступления товаров на рынок;

**Знать:**

-теоретические основы товароведения;

- основные понятия , цели ,задачи, принципы, функции, методы, основополагающие характеристики и факторы, влияющие на них;

-виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

-классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп , оценку их качества, маркировку;

-условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

- особенности товароведения продовольственных товаров.

**уметь:**

\_ применять методы товароведения;

- формировать и анализировать торговый (или промышленный ассортимент;

-оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

- рассчитывать товарные потери и уметь списывать их;

-идентифицировать товары;

-соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования;

- санитарно-эпидемиологические требования к ним.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен обладать общими компетенциями:**

ОК01.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК11.Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

ОК12.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов,

технических условий.

**-профессиональными компетенциями :**

ПК3.1.Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК3.2.Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию

ПК3.3.Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК3.4.Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК3.5.Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК3.6.Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК3.7.Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК3.8.Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 98 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 14 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 84 часов.

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *98* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | *14* |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | *4* |
| контрольные работы | *+* |
| курсовой проект | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***84*** |
| в том числе: |  |
| самостоятельная работа над курсовым проектом | *-* |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы . | *80* |
| Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление расчётно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | *4* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**Товароведение продовольственных товаров**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | | | | | | **Объем часов** | **Уровень**  **усвоения** |
| **1** | **2** | | | | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров** |  | | | | | |  |  |
| **Тема 1.1.**  **Введение. Состояние рынка продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 1 |
| 1 | Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.  Ключевые понятия: товароведения, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания.  Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки.  Состояние рынка продовольственного сырья. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения (Отечественное производство и импорт). Закупки продовольственного сырья предприятиями и организациями торговли. Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями разных типов и классов.  Перспективы развития рынка: преодоление спада отечественного производства. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны. | | | | | 1 |
|  | **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Использование интернет ресурсов | | | | | | 4 |  |
| **Тема 1.2.**  **Пищевая ценность продуктов питания** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 1 |
| 1 | Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие. Нормы рационального питания.  Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания. | | | | | 2 |
| **Практическая работа**  Расчет энергетической ценности пищевых продуктов | | | | | |  |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к практическому занятию  Использование интернет ресурсов | | | | | | 4 |  |
| **Тема 1.3.**  **Оценка качества продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 1 |
| **1** | | Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров . Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические.  Группы показателей, характеризующие потребительские свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности.  Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции. Градации стандартной продукции; товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством.  Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения. | | | | 2 |
| **Практическая работа**  Оценка качества продуктов по органолептическим показателям | | | | | |  |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к практическому занятию  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 6 |
| **Тема 1.4.**  **Хранение продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | | | | | |  |
| **1** | | .  Условия хранения: понятия, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы и способы.  Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.  Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операция, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Народно-хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь. | | | | 1 | 2 |
| **Практическая работа**  Расчет естественной убыли | | | | | |  |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к практическому занятию  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 6 |
| **Тема 1.5.**  **Консервирование продовольственного сырья** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 1 |
| **1** | | Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Изменения качества сырья и формирования новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Тенденция их расширению методов консервирования (причины, ее вызывающие; последствия) | | | | 2 |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к практическому занятию  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 4 |  |
| **Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров** |  | | | | | |  | **3** |
| **Тема 2.1**  **Зерномучные товары** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 1 |  |
| 1 | Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые товара этой группы..  Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.  Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.  Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.  Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий. | | | | | 3 |
| Практическая работа  Оценка качества хлеба по органолептическим показателям. | | | | | |  |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 4 |
| **Тема 2.2**  **Плодоовощные товары** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 1 |
| 1 | Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании.  Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.  Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления. Классы качества овощей, предназначенных для реализации.  Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы (особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность). Технологические факторы (условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение).  Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способам размещения и обработки.  Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.  Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования.  Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. | | | | | 3 |
| **Практическая работа**  Распознавание дефектов свежих плодов и овощей | | | | | |  |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 6 |
| **Тема 2.3**  **Вкусовые товары** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 1 |
| 1 | | | | Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров.  Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показателя, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.  Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.  Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.  Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации. | | 3 |
| **Практическая работа**  Оценка качества соли по органолептическим показателям. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.  Определение товарного сорта чая.  Определение товарного сорта кофе. | | | | | | 2 |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 4 |
| **Тема 2.4**  **Кондитерские товары** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 1 |
| **1** | | | | | Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара.  Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые кондитерскими товарами.  Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.  Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.  Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. | 3 |
| **Практическая работа**  Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки.  Оценка качества печенья по органолептическим показателям | | | | | |  |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 8 |
| **Тема 2.5**  **Пищевые жиры** | **Содержание учебного материала** | | | | | |  |
| 1 | | | | Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами.  Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.. Маркировка, условия и сроки хранения.  Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. | | 3 |
| **Практическая работа**  Оценка качества растительного масла по органолептическим показателям | | | | | |  |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 8 |
| **Тема 2.6**  **Молочные товары** | **Содержание учебного материала** | | | | | |  |
| 1 | | | | Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами.  Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.  Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).  Упаковка для розничной торговли: отличия, маркировка.  Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери. | | 3 |
| **Практическая работа**  Определение товарного сорта твердого сычужного сыра. Ознакомление с физико-химическими показателями. | | | | | | 2 |  |
| **Самостоятельная работа**  Изучение основной и дополнительной литературы.  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 8 |
| **Тема 2.7**  **Яйцо и продукты его переработки** | **Содержание учебного материала** | | | | | |  |
| 1 | Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация.  Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности.  Опенка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты.  Яйцепродукты. Виды. Назначение.  Упаковка и маркировка яиц. Условия в сроки хранения яйцепродуктов. | | | | | 3 |
| **Практическая работа**  Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. Дефекты яиц | | | | | |  |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 6 |
| **Тема 2.8**  **Мясные товары** | **Содержание учебного материала** | | | | | | 1 |
| **1** | | | Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сортовой разруб мясных туш.  Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы — на категории, колбасных изделий — на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.  Сравнительная товароведная характеристика однородных мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питании.  Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации. | | | 3 |
| **Практическая работа**  Оценка мяса по органолептическим показателям  Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям | | | | | |  |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 6 |
| **Тема 2.9**  **Рыбные товары** | **Содержание учебного материала** | | | | | |  |
| **1** | Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Значение в питании.  Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы, пищевая ценность, химический состав и строение рыбы.  Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты.  Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.  Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации. | | | | | 3 |
| **Лабораторная работа**  Оценка качества рыбы по органолептическим показателям  Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям | | | | | |  |  |
| **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Подготовка к лабораторной работе  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 6 |
| **Тема 2.10**  **Пищевые концентраты** | **Содержание учебного материала** | | | | | |  |
| Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Значение в питании.  Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания. | | | | | | 2 |
|  | **Самостоятельная работа**  Проработка конспектов занятий, изучение основной и дополнительной литературы  Использование интернет ресурсов  Работа с нормативной документацией | | | | | | 4 |  |
| **Всего:** | | | | | | | **98** |

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 учебного кабинета

Оборудование рабочих мест:

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия;

- комплект плакатов;

Технические средства обучения:

- компьютер преподавателя;

- мультимедийное оборудование,

- принтер

- калькуляторы.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

***Федеральные законы***

1. "О техническом регулировании" 184-ФЗ от 27.12.2002

2. "Об обеспечении единства измерений" - М 27.04.93 № 4871-1 -Российская газета, 09.06.93

3. "О защите прав потребителей" в ред. от 07.02.92 № 2300-1 сдополнениями и изменениями от 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212

4. "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" —ФЗ-52, 30 марта 1999

5. "О качестве и безопасности пищевых продуктов" - ФЗ-29 от 02.01.2000

**Основная учебная литература**

1.Елисеева Л.Г.,Родина Т.Г.,Рыжакова А.В.и т.д.Товароведение однородных групп продовольственных товаров:учебник.М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко»,2018.-950с.

2.Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для средних специальных заведений - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 188 с.

3. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для студ. учреждений сред. спец. проф. образования. - М.: Мастерство: Высшая школа, 2011. - 264 с.

4. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. И перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 416 с. (СПО)

**Дополнительная учебная литература**

1.Голубева Л.В.,Долматова О.И. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения :экспертиза молока и молочных продуктов:лабораторный практикум:учебгое пособие.-Воронеж:Воронежский государственный инженерный технологий,2016.-65с.

Отосинова В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». - Ростов н/Д:, Феникс, 2013. -288с.

2. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров. Под ред. Профессора М. А. Николаевой: Учебное пособие для ссузов - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2014-320 с.

3. Матюхина 3. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб.для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2016. - 272 с.

**4.ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Вариант контрольной работы студентом выбирается по последней цифре зачетной книжки.**

**ВАРИАНТ № 1**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технической документацией

**Текст задания:**

1.Понятие ассортимента в товароведении.

2. Товароведная характеристика молочных товаров.

3. На плодоовощную базу поступила партия моркови для последующей её реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует классу "Экстра". В ходе проведения экспертизы было установлено следующее: морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями;

имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм;

имеются корнеплоды длиной 12 … 15 см с зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см.

размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см;

размер корнеплодов по длине составляет 12 … 17 см. Соответствует данная партия моркови классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

**Для наглядности ответ задания 3 оформите в виде таблицы с пояснениями.**

**ВАРИАНТ № 2**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технической документацией

**Текст задания:**

1. Показатели сохраняемости продовольственных товаров (потери и сроки хранения).

2. Классификация и ассортимент животных жиров, маргаринов и маргариновой продукции.

3. На плодоовощную базу поступила партия яблок свежих ранних сроков созревания в 20 деревянных ящиках по 15 кг. По сопроводительным документам – первого сорта. При приёмке были обнаружены яблоки с повреждённой кожицей плода. Была сделана выборка и отправлена на экспертизу, которая показала: имеются нажимы диаметром до 3-4 кв.см, на некоторых яблоках до 4 заживших проколов.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии яблок заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией яблок?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

**Для наглядности ответ задания 3 оформите в виде таблицы с пояснениями**

**ВАРИАНТ № 3**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технической документацией

**Текст задания:**

1. Методы оценки качества продовольственных товаров.

2. Товароведная характеристика кондитерских изделий.

3. Вычислить энергетическую ценность сливок сгущенных с сахаром, используя таблицу «Энергетическая ценность продуктов».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Вода, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр |
| Сливки сгущенные с сахаром | 23,9 | 8,0 | 19,0 | 47,0 |

**ВАРИАНТ № 4**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технической документацией

**Текст задания:**

1. Фальсификация пищевых жиров, средства и методы обнаружения.

2. Товароведная характеристика круп и продуктов их переработки.

3. В магазин поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг.

По органолептическим показателям сыр имеет: вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный.

По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%.

1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.

2. Рассчитайте массу объединённой пробы для анализа сыра и порядок отбора точечных проб.

**Для наглядности ответ задания 3 оформите в виде таблицы с пояснениями**

**ВАРИАНТ № 5**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технической документацией

**Текст задания:**

1. Оценка качества зерномучных товаров.

2. Классификация и товарная характеристика растительных масел.

3. В мелкооптовый магазин поступила партия томатов экстра-класса в 20 деревянных ящиках по 15 кг. При приёмке были обнаружены томаты с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид. Но было принято решение о проведение экспертизы, которая показала:

плоды целые, чистые; размер плодов по наибольшему диаметру 5,6 см, плодов с диаметром менее установленных стандартом 15%, плодов средней степени зрелости 9%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии томатов заявленному классу.

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

**Для наглядности ответ задания 3 оформите в виде таблицы с пояснениями**

**ВАРИАНТ № 6**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технической документацией

**Текст задания:**

1. Алкогольные напитки (физиологическое воздействие на организм челове­ка, классификация, характеристика отдельных групп по ассортименту, виды фальсификации)

2. Виды пряностей, требования к качеству.

3. На оптовый склад поступила партия консервов «Зеленый горошек» торговой марки «Кубаночка» в/с в жестяных банках массой нетто 150г. Проведенная экспертиза показала следующие результаты: доля битых зёрен6,7% от массы горошка, цвет зёрен неоднородный, от тёмно до светло-зелёного цвета, запах соответствующий данному виду продукта, консистенция мягкая неоднородная, заливочная жидкость мутная с крахмалистым осадком, массовая доля нетто зеленого горошка 87%. Дайте заключение о качестве данной партии консервов. Как поступить с данной партией?

**Для наглядности ответ задания 3 оформите в виде таблицы с пояснениями**

**ВАРИАНТ № 7**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технической документацией

**Текст задания:**

1. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки (классификация и ассортимент, потребительские свойства, показатели качества).

2. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение растительных масел.

3. Рассчитать калорийность белка растительного пищевого соевого, используя таблицу «Энергетическая ценность продуктов»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Вода, гр | Белки, гр | Жиры, гр | Углеводы, гр |
| Белок растительный пищевой соевый | 7,0 | 82,0 | 0,2 | 5,6 |

**ВАРИАНТ № 8**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технической документацией

**Текст задания:**

1. Чай (формирование потребительских свойств в процессе производства, сорта, ассортимент, упаковка и хранение).

2. Понятия «идентификация» и «фальсификация», виды и способы.

3. В магазин обратилась покупательница с жалобой на качество купленной сметаны, так как в пределах срока годности сметана имела горький вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила:

содержание жира 12,3%, белка 3,6%, СОМО 1,5%.

1. Дайте заключение о качестве сметаны. Каковы должны быть действия продавца?

2. Перечислите условия хранения и транспортирования сметаны?

**Для наглядности ответ задания 3 оформите в виде таблицы с пояснениями**

**Вариант № 9**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технической документацией

**Текст задания:**

1. Классификация и ассортимент свежемороженой рыбы.

2. Кофе (формирование потребительских свойств в процессе производства, сорта, ассортимент, упаковка и хранение).

3. В магазин поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150 г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 72,5%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.

2. Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?

**Для наглядности ответ задания 3 оформите в виде таблицы с пояснениями**

**Вариант № 0**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технической документацией

**Текст задания:**

1. Макаронные изделия (классификация и ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка и хранение).

2. Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов.

3. На оптовый рынок поступила партия полутуш говядины с мясокомбината. На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцы мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают.

1. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта.

2. Как должно маркироваться мясо говядины?

# **5. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

# **Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ и лекционных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам | Оценка результатов практической работы, ДЗ |
| определять качество товаров продовольственных групп | Оценка результатов практической работы, ДЗ |
| осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов | Оценка результатов практической работы, ДЗ |
| пользоваться нормативной документацией | Оценка результатов практической работы, ДЗ |
| **Знания:** |  |
| вопросы рационального питания | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, ДЗ |
| нормативную документацию | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, ДЗ |
| классификацию и ассортимент пищевых продуктов | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, ДЗ |
| химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, ДЗ |
| требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, ДЗ |
| товароведные свойства пищевых продуктов | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, ДЗ |
| органолептические и физико-химические свойства пищевых продуктов | Оценка контрольной работы, контрольного тестирования, ДЗ |
|  |  |