

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 03.03.2025 22:02:37

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f41536255f0ee37e73fa19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 30.10.2023, № 4

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров



Курск 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.08 **Торговое дело** (базовой подготовки).

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Изварина С.А. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Содержание

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы коммерческой деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии СПО **38.02.08 Торговое дело** (базовая подготовка).

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

1.2 Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общеобразовательным дисциплинам.

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

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.3.

ПК 1.3	Управлять товарными запасами и потоками.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
- определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептическим и инструментальным);
- определять градации качества;

- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- виды, формы, средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов, причины их возникновения.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки студента 84 часов, в том числе:
Обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 76 часов;
Самостоятельной работы студента 8 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	38*
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Итоговая аттестация в форме экзамена	

* - в т.ч. 38 часов практическая подготовка

2.2 Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	Содержание	4	
	1 Хлебобулочные, бараночные, сухарные изделия Общие и специфические показатели качества. Дефекты, причины их возникновения, меры по их предупреждению.	4	1
	2 Макаронные изделия, оценка качества и экспертиза Факторы, влияющие на формирование качества. Принципы деления на группы, классы. Общность и различие дефектов: причины их возникновения, меры по предупреждению. Использование или уничтожение дефектной продукции. Виды упаковки, условия хранения.		1
	Самостоятельная работа: выполнение домашнего задания, проработка конспектов и учебной литературы. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Дефекты зерномучных товаров, причины возникновения, меры по их предупреждению. Условия хранения, влияние на качество, сохраняемость, безопасность зерномучных товаров.	4	
Тема 1.2. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	Содержание	4	
	1 Оценка качества плодоовощных товаров в условиях торговли Свежие овощи. Номенклатура показателей, характеризующих товарное качество овощей. Определяющие и специфичные показатели, их связь с названием, сохраняемостью, эстетическими свойствами и безопасностью. Градации качества: стандартная, нестандартная и отход.	4	1

Тема Товароведение и экспертиза сахара, меда, кондитерских изделий.	2.3	2 Свежие плоды Номенклатура показателей, характеризующих товарное качество плодов. Определяющие и специфичные показатели, их связь с назначением, сохраняемостью, эстетическими свойствами и безопасностью.		
		Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий, проработка конспектов и учебной литературы. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Градации качества: стандартная, нестандартная и отход. Деление на помологические группы. Товарные сорта: принципы и признаки деления.	4	
		Содержание	12	
		1 Сахар, мед и заменители сахара Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Общие и специфические показатели качества. Дефекты, фальсификация меда, методы обнаружения.	6	2
		2 Сахаристые кондитерские изделия Оценка качества: общие и специфичные показатели для подгрупп. Градация качества. Общие и специфические дефекты разных групп. Упаковка: назначение, виды, потребительская и транспортная упаковка для разных подгрупп и видов кондитерских товаров, требования к упаковке..		2
		3 Мучные кондитерские изделия. Оценка качества: общие и специфичные показатели для подгрупп. Градация качества. Общие и специфические дефекты разных групп. Упаковка: назначение, виды, потребительская и транспортная упаковка для разных подгрупп и видов мучных кондитерских товаров, требования к упаковке.		
		Практические занятия	6	
		1 Идентификация видов мучных кондитерских изделий. Оценка качества по органолептическим показателям по стандарту. Определение уровня качества комплексным методом оценки.		

	2	Идентификация сахара (меда). Оценка качества по органолептическим показателям на соответствие требованиям НД, определение дефектов. Решение ситуационных задач по физико-химическим показателям качества.		
	3	Идентификация видов сахаристых кондитерских изделий. Оценка качества по органолептическим показателям. Определения приемочного и браковочного числа на отдельные виды кондитерских изделий.		
Тема Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	2.4	Содержание	18	
	1	Вкусовые товары и пряности Чай, кофе .Оценка качества и экспертиза вкусовых товаров пряности и приправы, пищевые добавки и натуральные улучшители крахмала и крахмалопродуктов.	6	2
	2	Безалкогольные напитки Номенклатура общих и специфичных показателей, определяющих качество, градации качества. Товарные сорта: принципы деления на них. Упаковка: виды, составные элементы, требования к упаковке. Хранение: условия хранения и сроки		
	3	Слабоалкогольные и алкогольные напитки Номенклатура общих и специфичных показателей, определяющих качество, градации качества. Товарные сорта: принципы деления на них. Упаковка: виды, составные элементы, требования к упаковке. Хранение: условия хранения и сроки		
		Практические работы	8	
	1	Идентификация слабоалкогольных и алкогольных напитков по образцам, этикеткам, упаковкам. Способы фальсифицирования напитков, методы обнаружения фальсифицированных напитков		
	2	Идентификация пряностей, крахмала. Оценка качества отдельных видов пряностей, крахмала. Решения ситуационных задач по определению товарного сорта крахмала.		

	3	Идентификация и определение товарного сорта чая (кофе) по органолептическим показателям. Отбор проб чая, подготовка образца к анализу		
	4	Идентификация безалкогольных напитков оценка качества по органолептическим показателям.		
Тема 2.5. Товароведение и экспертиза пищевых жиров	Содержание		10	
	1	Растительные масла, животные топленые жиры, маргариновая продукция Оценка качества, номенклатура общих и специфических показателей их взаимосвязь с потребительскими свойствами, и в том числе функционального назначения, сохраняемости и безопасности. Градации качества.	4	1
	2	Яйцо и продукты его переработки Оценка качества. Специфичные показатели, их взаимосвязь с потребительскими свойствами, сохраняемостью и безопасностью, принципы деления на виды и категории. Хранение: условие и сроки, процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери.		2
	Практические занятия		6	
	1	Идентификация видов и оценка качества пищевых жиров по органолептическим и физико-химическим показателям (решение		
	2	ситуационных задач).		
Тема 2.6. Товароведение и экспертиза молочных товаров	3	Идентификация видов и категории яиц, оценка качества по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта		
	Содержание		8	
	1	Оценка качества и экспертиза молочных товаров Молоко, сливки, кисломолочные продукты, показатели и оценка качества, дефекты. Упаковка, хранение, сроки годности и хранения, влияние на качество, безопасность.	4	1

	2	Молочные консервы, мороженое Оценка качества: номенклатура общих и специфичных показателей, их взаимосвязь с потребительскими свойствами, в том числе функционального назначения, сохраняемостью и безопасностью. Хранение: условия и сроки, процессы, происходящие при хранении, их влияние на качество и потери.		2
	Практические занятия		6	
	1	Идентификация молока (кисломолочных продуктов). Оценка качества, порядок отбора проб и подготовка их к экспертизе, определение органолептических показателей. Решение ситуационных задач по физико-химическим показателям		
	2	Идентификация видов молочных консервов. Оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям.		
	3	Масло коровье. Идентификация видов масла коровьего. Оценка качества, отбор проб, экспертиза по органолептическим показателям		
Тема 2.7. Товароведение и экспертиза мясных товаров	Содержание		8	
	1	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия Оценка качества, специфические показатели, взаимосвязь с потребительскими свойствами. Упаковка, укладка в тару. Хранение охлажденных и замороженных, условия и сроки.	2	2
	Практические занятия		6	
	1	Идентификация колбасных изделий разных групп и мясных консервов. Оценка качества, отбор проб, определение качества органолептическим методом, решение ситуационных задач по физико-химическим показателям.		
	3	Ветеринарная экспертиза мяса, порядок её организации и проведения на мясо-контрольных станциях рынков.		

Тема 2.8. Товароведение и экспертиза рыбных товаров	Содержание		8	
	1	Оценка качества и экспертиза рыбы и рыбных товаров в условиях торговли Живая, охлажденная, мороженая товарная рыба. Оценка качества, общие и специфические показатели, паразитарные показатели качества рыбы. Градации качества. Дефекты. Упаковка, хранение.	4	2
	2	Нерыбные пищевые продукты моря, полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и объектов нерыбного промысла. Оценка качества, общие и специфические показатели качества. Градации качества. Упаковка, хранение. меры по обеспечению сохранности и сокращения потерь		2
	Практические занятия		4	
	1	Идентификация рыбных консервов или пресервов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям нормативных документов. Распознавание дефектов.		
Тема 2.9. Товароведение и экспертиза концентратов и ПДП	2	Идентификация рыб разных промысловых семейств по внешним признакам, установление отличительных признаков (работа с образцами, каталогами, нормативными документами).		
	Содержание		6	
	1	ПДП на зерномучной, плодоовощной основе Оценка качества, факторы формирующие качество, показатели качества общие и специфические, градации качества. Дефекты: виды, причины возникновения.	4	2
	2	ПДП на мясной, молочной, рыбной основе Оценка качества, факторы формирующие качество. Показатели качества: общие и специфические. Группы показателей: органолептические, физико-химические, микробиологические, безопасность. Дефекты: виды, причины возникновения.		2
Практическое занятие			2	

	1	Идентификация ПДП. Оценка качества, определение органолептических показателей, установление показателей, назначения, безопасности, сохраняемости		
Всего:			84	

Раздел 3. Условия реализации учебной дисциплины.

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация коммерческой деятельности и логистики».

Кабинет оборудован:

- стол преподавателя – 1 шт.
- стол аудиторный двухместный – 20 шт.
- стулья аудиторные – 35 шт
- шкаф витрина – 6 шт.
- шкаф для хранения – 2 шт.
- доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.
- доска магнитная – 1 шт.
- персональный компьютер в сборе (кассовый аппарат) - 1 шт.

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows XP Professional Open License: 47818817;
- Microsoft Office Professional Plus 2007 Open License: 43219389;
- 7-Zip Свободная лицензия GNU LGPL;
- Adobe Acrobat Reader DC Бесплатное программное обеспечение;
- Mozilla Firefox Свободное программное обеспечение GNU GPL и GNU LGPL;
- Google Chrome Свободная лицензия BSD.
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 949 с. - ISBN 978-5-394-04935-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084815>
2. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е.А. Замедлина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2022260>
3. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832336>
4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 442 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19756-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/557050>

Дополнительная литература:

1. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 448 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/832. - ISBN 978-5-16-004440-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840492>

2. Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учебное пособие / М. А. Николаева, Г. Я. Резго. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 303 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5- 8199-0437-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1013508>

3. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817875> Интернет ресурсы:

1. Нормативные и технические документы на конкретные виды продукции (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СанПин и др.)

2. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ)

3. <http://www.dashkov.ru/> Товароведение и экспертиза товаров

Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения 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	
- расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки; - выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; - определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; - отбирать пробы и выборки из товарных партий; - проводить оценку качества различными методами (органолептическим и инструментальным); - определять градации качества; - оценивать качество тары и упаковки; - диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; - определять причины возникновения дефектов;	Оценка результатов практической работы. Наблюдение в ходе практического занятия. Внеаудиторная самостоятельная работа. Устный опрос. Тестирование. Анализ самостоятельной работы . Зачет с оценкой.
Знания	
- виды, формы, средства информации о товарах; - правила маркировки товаров; - правила отбора проб и выборок из товарных партий; - факторы, обеспечивающие качество, оценку качества; - требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;	

- органолептические и инструментальные методы оценки качества; - градации качества; - требования к таре и упаковке; - виды дефектов, причины их возникновения.	
---	--