

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Курганский государственный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Товарная экспертиза продовольственных товаров

для специальности

**38. 02. 05 Товароведение и экспертиза качества потребительских
товаров**

Базовый уровень подготовки

Курган, 2022

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Зинина М. В., преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Рекомендовано к использованию
на заседании
ЦК учетно-экономических дисциплин
№ 9 от «28» мая 2022 г.
Председатель ЦК
Е.Ю. Музурантова

Утверждена:
Заместитель директора по УР
Т.Б. Брыксина

©Зинина М, В., ГБПОУ КГК
©Курган, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Товарная экспертиза продовольственных товаров»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общепрофессиональный цикл.

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

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

- расшифровывать маркировку товаров 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 (органолептическими и инструментальными);
- 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 и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество и 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. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 145 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 93 часа; самостоятельной работы обучающегося 52 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	145
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	93
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	52
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 5 семестр	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Товарная экспертиза продовольственных товаров»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1	Основы товароведения продовольственных товаров	40	
Тема 1.1 Введение. Состояние рынка продовольственных товаров	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.	2	1 2
Тема 1.2 Пищевая ценность продуктов питания	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	
Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров	Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров, как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства, изменение показателей качества при разных способах технологической обработки сырья.	2	1 2
Тема 1.4 Градации качества пищевых продуктов	Градации пищевых продуктов по качеству и размеру. Дефекты: понятие, классификация, диагностика, причины возникновения и способы устранения	2	1 2
	Практическая работа №1. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами). Распознавание идентификации товаров в предложенных образцах.	2	1 2 3
Тема 1.5 Хранение продовольственных товаров	Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. 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, способы. Методы хранения, сроки годности: понятие, их виды, влияние на качество.	2	1 2 3
Тема 1.6 Характеристика	Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению потерь.	2	1 2

товарных потерь	Практическая работа №2. Решение ситуационной задачи: расчет фактической и начисленной естественной убыли по нормам естественной убыли.	2	1 2 3
Тема 1.7 Консервирование продовольственного сырья	Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования. Изменения качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Тенденции к расширению методов консервирования.	2	1 2 3
	Практическая работа №3. Ознакомление с видами технических средств применяемых при консервировании ягод и плодов.	2	12 3
	Самостоятельная работа: -изучение стандарта ГОСТ 16504-70 «Качество продукции. Контроль испытания. Термины и определения». - подготовка сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентации) по темам «Хранение продовольственного сырья в предприятиях общественного питания», «Условия хранения продовольственного сырья в предприятиях общественного питания» - подготовка сообщений с использованием демонстрационного материала (слайд-презентации) по темам: «Методы консервирования, применяемые в быту», «Методы консервирования применяемые в предприятиях общественного питания»	20	123
Раздел 2	Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	105	
Тема 2.1 Зерномучные товары	Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность, значение в питании.	2	12
Тема 2.2 Зерномучные товары	Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров.	2	12
Тема 2.3 Зерномучные товары	Факторы, сохраняющие и формирующие качество, оценка качества. Условия и сроки хранения. Болезни и дефекты зерномучных товаров	2	12
	Практическая работа №4. Определение товарного сорта крупы по содержанию доброкачественного ядра и примесей	2	123
	Практическая работа №5. Оценка качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям	2	123
	Практическая работа №6. Определение товарного сорта макаронных изделий и их разновидности	2	123
Тема 2.4 Фруктоовощные товары	Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании, классификация, строение, свойства, пищевая ценность и химический состав. Товарное качество. Градации качества. Товарные потери при хранении,	2	12

	условия хранения, виды потерь.		
Тема 2.5 Фруктоовощные товары	Факторы, сохраняющие качество. Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей. Болезни и дефекты плодоовощных товаров.	2	12
	Практическая работа №7. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей	2	123
	Практическая работа №8. Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту (работа с натуральными образцами) и определение градаций качества (стандартной и нестандартной продукции, отходов)	2	123
Тема 2.6 Вкусовые товары	Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Использование вкусовых товаров в общественном питании. Пищевая ценность. Сравнительная товароведная характеристика. Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфические показатели. Дефекты. Градации и принципы деления. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения. Потери при хранении.	2	12
Тема 2.7 Вкусовые товары	Товароведная характеристика чайной и кофейной продукции	2	12
Тема 2.8 Вкусовые товары	Товароведная характеристика пряностей и приправ	2	12
	Практическая работа №9. Оценка качества чайной и кофейной продукции	2	123
	Практическая работа №10. Оценка качества пряностей и приправ	2	123
Тема 2.9 Кондитерские товары	Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Оценка качества. Дефекты, условия хранения и сроки хранения. Сравнительная товароведная характеристика. Использование в общественном питании. Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы.	2	12
Тема 2.10 Кондитерские товары	Общие и специфические показатели разных групп кондитерских изделий. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные. Условия и сроки хранения. Сравнительная товароведная характеристика разных групп .	2	12
	Практическая работа №11. Ознакомление с натуральными образцами кондитерских товаров, оценка качества по органолептическим показателям.	2	123
	Практическая работа №12. Ознакомление с натуральными образцами мучных кондитерских товаров, оценка качества печенья по органолептическим показателям.	2	123
Тема 2.11 Пищевые жиры	Состояние рынка пищевых жиров. Классификация, состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Оценка качества: общие и специфические показатели. Градации. Упаковка. Факторы, сохраняющие качество. Условия и сроки хранения. Товароведная характеристика пищевых жиров	2	12

	Практическая работа №13. Ознакомление с натуральными образцами жиров, оценка качества растительного масла по органолептическим показателям.	2	123
Тема 2.12 Молочные товары	Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы деления. Дефекты.	2	12
Тема 2.13 Молочные товары	Сравнительная товароведная характеристика молока и продуктов его переработки. Упаковка для общественного питания. Хранение молочных товаров: условия и сроки. Потери.	2	12
	Практическая работа №14: Ознакомление с натуральными образцами молока, оценка качества молока по органолептическим показателям.	2	123
	Практическая работа №15: Ознакомление с натуральными образцами твердого сычужного сыра, оценка качества сыра по органолептическим показателям.	2	1 23
Тема 2.14 Яйцо и продукты его переработки	Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца в общественном питании. Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности. Оценка качества яйца.	2	1 2
	Практическая работа №16. Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. Установление наличия и соответствия маркировки яиц требованиям ГОСТ.	2	123
Тема 2.15 Мясные товары	Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Значение в питании.	2	1 2
Тема 2.16 Мясные товары	Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика мясных товаров. Факторы, сохраняющие качество мясных товаров. Потери при хранении и подготовке к реализации.	2	1 2
Тема 2.17 Мясные товары	Оценка качества мясных товаров. Общие и специфические показатели. Принципы деления мясных товаров на сорта и категории.	2	1 2
	Практическая работа №17. Определение качества мяса по органолептическим показателям, в том числе по свежести. Дефекты мяса и продуктов его переработки. Сравнительная товароведная характеристика мясных товаров. Факторы, сохраняющие качество мясных товаров. Потери при хранении и подготовке к реализации.	2	123
	Практическая работа №18. Определение качества мясных консервов по органолептическим показателям и герметичности	2	123

<p>Тема 2.18 Рыбные товары</p>	<p>Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование рыбных товаров в общественном питании. Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Значение в питании. Пищевая ценность, химический состав и строение рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Общие и специфические показатели: принципы деления рыбных товаров на сорта и категории. Дефекты рыбы и продуктов ее переработки. Сравнительная товароведная характеристика рыбных товаров. Факторы, сохраняющие качество рыбных товаров.</p>	<p>2</p>	<p>12</p>
<p>Тема 2.19 Рыбные товары</p>	<p>Потери при хранении и подготовке к реализации</p>	<p>1</p>	<p>12</p>
	<p>Практическая работа №19. Определение качества рыбы по органолептическим показателям, в том числе по свежести.</p>	<p>2</p>	<p>1 2 3</p>
	<p>Практическая работа №20. Определение качества рыбных консервов по органолептическим показателям и герметичности</p>	<p>2</p>	<p>1 2 3</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: -подготовка кратких сообщений по темам «Ассортимент различных групп зерномучных товаров в розничной торговле», «Потребительские предпочтения в зерномучных товарах» -подготовка докладов по темам «Утилизация отходов плодоовощных товаров», «Оптовая торговля плодами и овощами, условия хранения на овощебазах», «Картофель: заготовка, методы хранения, борьба с болезнями картофеля, потребительское значение.» -подготовить реферат по темам: «Ассортимент вкусовых товаров различных групп в предприятиях розничной торговли», «Выкладка вкусовых товаров в предприятиях розничной торговли» -провести анализ показателей качества кондитерских изделий по стандартам, подготовить реферат по теме: «Ассортимент кондитерских товаров в предприятиях розничной торговли» -провести анализ показателей качества растительного масла по стандартам -подготовить реферат по теме: «Ассортимент молочных товаров в предприятиях розничной торговли» - подготовить доклад по темам: «Принцип сортовой разделки мясных туш», «Анализ ассортимента мясных консервов в предприятиях торговли». - подготовка слайд-презентации по теме: «Сортовая разделка мясных туш»</p>	<p>32</p>	
<p>Дифференцированный зачет</p>		<p>2</p>	
	Всего:	<p>145</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета: оборудованное рабочее место преподавателей и студентов.

Технические средства обучения: персональный компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Вилкова, С.А. «Экспертиза потребительских товаров»: учебник для ссузов/ С.А. Вилкова – 2-е изд. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012.-176с.;

2. Ляшко, А.А., Товароведение, экспертиза, стандартизация: Учебник./ А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко - М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2012.-668с.

3. Николаева, М.А. «Экспертиза потребительских товаров»: учебник для вузов./ М.А. Николаева – 2-е изд. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012.-256 с. (Профессиональное образование);

Дополнительные источники:

4. Басаков, М.И. «Экспертиза потребительских товаров»: учебник для ссузов/ М.И. Басаков, О.И. Замыцкова.- 4-изд., испр. и доп. – Ростов на Дону: Феникс, 2012. – 352с. (среднее профессиональное образование)

5. Белов, А.Н. «Экспертиза потребительских товаров»: Учебное пособие/ А.Н. Белов, А.А. Белов. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Эксмо, 2013. – 560с. – (Образовательный стандарт XXI).

6. Демин, Ю.М. «Экспертиза потребительских товаров»: 3-е изд., доп. и перераб.- СПб.: Питер, 2012. – 256с.:ил. – (Современный офис-менеджмент).

7. Попова, Н.Ф. «Экспертиза потребительских товаров»: учеб. пособие для ссузов/Н.Ф.Попова. – Ростов на Дону: Феникс, 2014. – 160с. – (Среднее профессиональное образование)

8. Рогожин, М.Ю. «Экспертиза потребительских товаров»: Справочник СПб.: Питер.2013. – 192с.

9. Соколова, О.В. Настольная книга офис-менеджера/ О.В. Соколова. – СПб.: Питер, 2012.- 160с.: ил. – (Современный офис-менеджмент).

Периодические издания

10. Товароведение продовольственных товаров: журнал – периодичность 1 раз в месяц (с 2012 г.).

Интернет – источники

11. Электронная библиотека «Лань» - <http://e.lanbook.com/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">- расшифровывать маркировку товаров 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 (органолептическими и инструментальными);- определять градации качества;- оценивать качество тары и упаковки;- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;- определять причины возникновения дефектов.	Решение производственных ситуаций
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none">- виды, формы и средства информации о товарах;- правила маркировки товаров;- правила отбора проб и выборок из товарных партий;- факторы, обеспечивающие качество и 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.	Тестирование Написание рефератов Выполнение индивидуальных заданий Работа по карточкам Дифференцированный зачет