

Департамент образования и науки К
Государственное бюджетное профессиона
учреждение
«Курганский государственный к

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 Товароведение товаровых фждаегнигяе л
для специальности

38. 02. 05 Товароведение и экспертиза
товаров

Базовый уровень подготовки

Программа учебной дисциплины разработана на основе государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования (далее ФГОС) с учетом экспертизы качества потребительских товаров

Организатор: ГБПОУ «Курганский государственный университет»

Разработчик:

Богданова С., преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный университет»

Одобрена на заседании
ЦК учебно-методических
№ 9 от «28» мая 2021

Председатель ЦК





Утверждена:
Заместитель директора

 Т. Б.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение товаров растительного происхождения»

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в профессиональный цикл подготовки специалистов среднего звена.

1.3. Цели и задачи дисциплины

- Цели и задачи дисциплины определяются следующими результатами освоения дисциплины:
- определять показатели качества растительного происхождения товаров;
 - формировать навыки работы с образцами растительного происхождения товаров;
 - оценивать качество растительного происхождения товаров по градации качества;
 - рассчитывать товарные расходы растительного происхождения;
 - идентифицировать растительного происхождения;
 - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения растительного происхождения;
 - распознавать растительного происхождения в сортировке по принадлежности;
 - оценивать качество растительного происхождения по установленным требованиям;
 - расшифровывать товарные знаки растительного происхождения;
 - контролировать режимы хранения растительного происхождения;
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям хранения растительного происхождения;

- В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:
- уметь устанавливать критерии качества растительного происхождения;
 - виды товарных потерь, причины их возникновения;
 - классификацию растительного происхождения;
 - товароведные характеристики качества, маркировки;
 - условия хранения и транспортировки растительного происхождения;
 - особенности товарного происхождения растительного происхождения.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, приверженность порядочности, открытость и участие в студенческом самоуправлении, в том числе на продуктивно взаимодействующий деятельности общественных организаций	ЛР 2

Соблюдающий нормы правопорядка гражданского общества, обеспечение свобод граждан России. Лоял проявлением представителей суб групп с деструктивным и де Демонстрирующий неприятие и пр опасное поведение ружающих	ЛР 3
Демонстрирующий приверженность исторической памяти на основе народу, малой родине, приняти многонациональн ссии народа Ро	ЛР 5
Проявляющий уважение к старшему и готовность к участию в социальных движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность уважающий собственную и чужую ситуациях, во видах формальност	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирует представителям различных этно конфессиональных и иных групп сохранению, преумножению и традицийна стей многонациональ г ос уд авра	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий безопасного образа жизни, спо преодолеваяющий зависимости с психоактивных веществ, азартн психологическую уст от и чин в о с а т о ж н стремится в я ю щ и с я ситуациях	ЛР 9
Принимающий семейные ценности семьи и воспитанию детей; де насилия в семье, ухода от ро, отказа от отношений со фива им и содержания	ЛР 12

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины. Максимальной учебной нагрузкой обучающихся является обязательная аудиторная учебная нагрузка, состоящая из 105 часов, в том числе 61 час аудиторной учебной нагрузки и 44 часа самостоятельной работы обучающихся.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	61
в том числе	
практические занятия	31
Самостоятельная работа обучающегося	44
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета 4 семестр	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Товароведение товаров в оптовой торговле»**

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Зерно и зерновые продукты	Содержание учебного материала		14	
	1.	Введение. Состояние и перспективы развития зернового производства	2	12
	2.	Краткая характеристика зерновых культур	2	12
	3.	Практическое задание №1: определение качества муки.	2	12
	4.	Товароведная характеристика макаронных изделий	2	123
	5.	Практическое задание №2: определение качества макаронных изделий	2	12
	6.	Товароведная характеристика хлебобулочных изделий	2	123
	7.	Практическое задание №3: определение качества хлебобулочных изделий	2	12
	Самостоятельная работа обучающихся: - Изучение ассортимента зернопродукции - Новые виды упаковочных материалов, применение макаронных, сухарных изделий. - Нанесения маркировки на хлеб и хлебобулочные изделия - Изучение ассортимента хлебобулочных изделий в торговой сети.		24	
Тема 2. Плодоовощеводство	Содержание учебного материала		16	
	8.	Товароведная характеристика клубнеплодов	2	12
	9.	Практическое задание №4: определение качества клубнеплодов	2	123
	10.	Товароведная характеристика – вкусовых, салатных овощей.	2	12
	11.	Практическое задание №5: определение качества вкусовых, салатных овощей.	2	123
	12.	Товароведная характеристика плодовых, десертных	2	12
	13.	Практическое задание №6: определение качества плодовых зернобобовых овощей.	2	123
	14.	Товароведная характеристика цитрусовых плодов	2	12
	15.	Практическое задание №7: определение качества субтропических плодов.	2	12

	Самостоятельная работа обучающихся: -Изучение ассортимента плодоовощной продукции		6	
Тема 1. Вкусовые товары.	Содержание учебного материала		10	
	16	Товароведная характеристика пряностей.	2	12
	17	Практическое 8: определение качества пря	2	123
	18	Практическое 9: определение качества чая,	2	123
	19	Товароведная характеристика ароматизаторов	2	12
	20	Практическое 10: определение качества кофе	2	123
	Самостоятельная работа обучающихся: -Установление наличия и соответствие требованиям ГОСТ.		4	
Тема 1. Кондитерские товары.	Содержание учебного материала		16	
	21	Товароведная характеристика сахара	2	123
	22	Практическое 11: определение сахара	2	123
	23	Практическое 12: определение качества конфет	2	123
	24	Товароведная характеристика шоколада	2	123
	25	Практическое 13: определение качества шоколада	2	12
	26	Товароведная характеристика кондитерских изделий	2	12
	27	Практическое 4. Определение качества печенья	2	123
	28	Практическое 15: определение качества печенья	2	12
	Самостоятельная работа обучающихся: -Таблица Классификация сахара -Номенклатура показателей качества сахара -Изучение ассортимента поставщиков кондитерской сети г. Кургана.		10	
Тема 1. Табачные изделия	Содержание учебного материала		3	12
	29	Товароведная характеристика изделий.	2	
	30	Практическое 16: определение качества таб	1	
31. Дифференцированный зачет.			2	
			ВСЕГ	105

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальным материальным условиям обеспечения

Реализация учебной дисциплины требует наличия:
«Товароведения и экспертизы продовольственных товаров»
Оборудование учебного кабинета: Натуральные
Технические средства обучения: ПК, ККМ, ЭВМ.

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий и
дополнительной литературы:

Основные источники

1. Дубцов В. Товароведение пищевых продуктов: Учебник. М., 2012.
2. Рыжова В. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник. М., 2012.
3. Казанцева Н. С. «Товароведение продовольственных товаров»: Учебник. М.: Издательство «Корпорация «Информ»», 2012. - 400 с.
4. Карташова В. А. Товароведение продовольственных товаров: происхождение: учебник для СПО. М.: 2012.
5. Кошкин В. «Товароведение, экспертиза и сертификация продуктов»: учебное пособие / Н. В. Кошкин, М.: Альфа, 2012. - 236 с.
6. Новикова А. М. «Товароведение и организация торговли товарами»: учебник для НПО / А. М. Новикова, М.: Профобриза, 2012. - 480 с.
7. Никифорова С. А. «Товароведение продовольственных товаров»: учебное пособие для СПО / С. А. Никифорова, М.: ИС Акрадемия, 2012. - 144 с.
8. Новикова А. М. «Товароведение и организация торговли товарами»: учебник для НПО / А. М. Новикова, М.: Профиздат, 2012. - 480 с.

Дополнительные источники

1. Николаев А. М. Товароведение плодово-ягодных культур: Учебник. М.: ИС Акрадемия, 2012.
2. Товароведение зерно-мучных и кондитерских изделий: Учебник. М.: ИС Акрадемия, 2012.
3. Слепнёва А. С. Товароведение плодово-овощных культур: Учебник. М.: ИС Акрадемия, 2012.
4. Джафарова С. В. Товароведение плодово-ягодных культур: Учебник. М.: ИС Акрадемия, 2012.

Периодические издания

1. Товароведение продовольственных товаров: журнал. М.: ИС Акрадемия, 2012 г.

Интернет-источники

1. Электронная библиотека - <http://elibrary.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль оценки результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в виде контрольных, лабораторных работ, тестирования, а также индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, знания)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять методы торговли; -формировать и анализировать ассортиментный (или промышленный) ассортимент; -оценивать качество товаров; -устанавливать их группы; -рассчитывать товарный запас; -списывать их; -идентифицировать товары; -соблюдать оптимальные сроки хранения и требования санитарно-эпидемиологические к ним. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -теоретические основы товароведения по целям, задачам, принципам, методам, основополагающим факторам, влияющим на формирование ассортимента; -виды товарных потоков, возникновения и порчи; -классификацию ассортимента продовольственных и непродовольственных однородных групп, маркировку; -условия и сроки хранения, – санитарно-эпидемиологические требования к ним; -особенности товароведения продовольственных и непродовольственных 	<p>Решение практических задач.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Написание реферата.</p> <p>Выполнение индивидуальных заданий.</p> <p>Работа по карточкам.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>