

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

## **ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 Товароведение товаров животного и комбинированного  
происхождения**

для специальности

**38. 02. 05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров**  
Базовый уровень подготовки

Курган, 2017

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 38. 02. 01 Экономика и бухгалтерский учёт (по отраслям).

Организация-разработчик: ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Богданова Светлана Аркадьевна, преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Одобрена на заседании  
ЦК учетно-экономических дисциплин  
№ 1 от «31» августа 2017 г.

Утверждена:  
Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Т.Б. Брыксина

Председатель ЦК

\_\_\_\_\_

Е.Ю. Музурантова



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.</b>	<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Товароведение товаров животного и комбинированного происхождения»

### 1.1. Область применения программы

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

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

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

- определять показатели ассортимента товаров животного и комбинированного происхождения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент товаров животного и комбинированного происхождения;
- оценивать качество товаров животного и комбинированного происхождения и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары животного и комбинированного происхождения;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно – эпидемиологические требования к товарам животного и комбинированного происхождения;
- распознавать товар животного и комбинированного происхождения по ассортиментной принадлежности;
- оценивать качество товаров животного и комбинированного происхождения в соответствии с установленными требованиями;
- расшифровывать маркировку товаров животного и комбинированного происхождения;
- контролировать режим и сроки хранения товаров животного и комбинированного происхождения;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам животного и комбинированного происхождения, упаковке, условиям и срокам хранения.

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

- установления градаций качества товаров животного и комбинированного происхождения;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента товаров животного и комбинированного происхождения, товароведные характеристики, оценку их качества, маркировку;

- условия и сроки транспортирования товаров животного и комбинированного происхождения, сроки хранения, санитарно – эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения товаров животного и комбинированного происхождения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 131 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 94 часа; самостоятельной работы обучающегося 37 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	131
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	94
в том числе:	
практические занятия	40
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	37
<b>Промежуточная аттестация в форме комбинированного дифференцированного зачета 4 семестр</b>	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Товароведение товаров животного и комбинированного происхождения»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 1.1.Мясные товары.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	1	Введение. Состояние и перспективы развития сегмента рынка мясных товаров. Классификация мяса убойных животных.	2	1 2
	2.	Тканевый и химический состав мяса. Пищевая ценность мяса.	2	1 2
	3.	Теория созревания мяса.	2	1 2
	4.	Классификация мяса убойных животных.	2	1 2
	5.	<b>Практические занятия:</b> №1.Изучение ассортимента колбасных изделий.	2	1 2 3
	6.	№2. Изучение ассортимента полукопченых колбасных изделий.	2	1 2 3
	7.	№3. Изучение ассортимента копченых колбасных изделий.	2	1 2 3
	8.	№4. Изучение ассортимента мясных субпродуктов.	2	1 2 3
	9.	№5. Изучение ассортимента мяса домашней птицы.	2	1 2 3
	10.	№6. Изучение ассортимента мясных консервов.	2	1 2 3
	<b>Тема 1.2.Молочные товары.</b>		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - Изучение ассортимента мясных товаров в торговой сети г.Кургана. - Зарисовать схему сортовой разделки. - Новые виды упаковочных материалов. - Проверка правильности маркировки мясных консервов.	<b>9</b> 3 2 2 2
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	
11.		Состояние и перспективы развития сегмента рынка молочных товаров.	2	1 2
12.		Товароведная характеристика молока и сливок.	2	1 2
13.		Товароведная характеристика кисломолочных продуктов.	2	1 2
14.		Практическое занятие №7.Кисломолочные продукты.	2	1 2 3
15.		Молочные сыры.	2	1 2
16.	Товароведная характеристика мороженого.	2	1 2 3	

	17.	Товароведная характеристика масла коровьего.	2	1 2 3	
	18.	Практическое занятие №8.Товароведная характеристика твердосычужных и мягкосычужных сыров.	2	1 2 3	
	19.	Практическое занятие №9. Товароведная характеристика рассольных, плавленых и переработанных сыров.	2	1 2 3	
	20.	Практическое занятие №10. Товароведная характеристика молочных консервов.	2	1 2 3	
	21.	Оценка качества, упаковка,маркировка, хранение молочных товаров.	2	1 2 3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>4</b>		
	- Изучение ассортимента и определение товарного сорта твердосычужных сыров.		2		
	- Изучение ассортимента мороженого в торговой сета г.Кургана.		2		
<b>Тема 1.3.Рыбные товары.</b>		<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>28</b>		
	22.	Состояние и перспективы развития сегмента рынка рыбных товаров.	2		
	23.	Тканевый и химический состав.	2		
	24.	Практическое занятие № 11.Пищевая ценность мяса рыб.	2		
	25.	Практическое занятие №12. Семейства промысловых рыб.	2		
	26.	Товароведная характеристика живой и охлажденной рыбы.	2		
	27.	Товароведная характеристика мороженой рыбы.	2		
	28.	Практическое занятие №13. Товароведная характеристика соленой и маринованной рыбы.	2		
	29.	Товароведная характеристика вяленых и сушеных рыбных товаров.	2		
	30.	Практическое занятие №14. Товароведная характеристика копченых рыбных товаров.	2		
	31.	Товароведная характеристика нерыбного водного сырья.	2		
	32.	Практическое занятие №15. Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов.	2		
	33.	Товароведная характеристика рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.	2		
	34.	Практическое занятие №16.Товароведная характеристика икры.	2		
	35.	Оценка качества,упаковка, маркировка, хранение рыбных товаров.	2		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>7</b>	
		- Изучение отличительных признаков промысловых рыб разных семейств.		3	
	- Изучение ассортимента рыбных товаров в торговой сети г.Кургана.		2		
	- Изучение ассортимента икры в торговой сети г.Кургана.		2		
<b>Тема 1.4.Пищевые жиры.</b>		<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>14</b>		
	36.	Состояние и перспективы развития сегмента рынка пищевых жиров.	2		
	37.	Пищевая ценность жиров.	2		
	38.	Товароведная характеристика растительных масел.	2		
	39.	Практическое занятие №17.Оценка качества растительных масел.	2		

	40.	Практическое занятие № 18. Товароведная характеристика животных топленых и кулинарных жиров.	2
	41.	Практическое занятие № 19. Товароведная характеристика маргариновой продукции.	2
	42.	Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров, условия и сроки хранения.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>5</b>
	- Изучение ассортимента растительных масел в торговой сети г.Кургана.		3
	- Изучение ассортимента животных топленых и кулинарных жиров в торговой сети г.Кургана.		2
<b>Тема 1.5.Яйцо и продукты его переработки.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		<b>4</b>
	43.	Состояние и перспективы развития сегмента рынка яичных товаров.	2
	44.	Практическое занятие № 20. Товароведная характеристика куриных яиц.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>4</b>
	- Зарисовать строение яйца куриного.		2
	- Установление наличия и правильности маркировки яиц требованиям ГОСТа.		2
<b>Тема 1.6.Пищевые концентраты.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>
	45.	Товароведная характеристика пищевых концентратов.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>4</b>
	- Таблица «Классификация пищевых концентратов».		2
	- Номенклатура показателей качества пищевых концентратов.		2
<b>Тема 1.7.Продукты детского питания.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>
	46.	Товароведная характеристика продуктов детского питания.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>4</b>
	- Изучение ассортимента продуктов детского питания.		2
	- Номенклатура показателей качества продуктов детского питания.		2
	47.	Дифференцированный зачет.	2
<b>Всего:</b>			<b>94</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета кабинет «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета:

Контрольно-кассовое (ККМ ЭКР-2102-Ф, Экр -2102-К, «Меркурий-350», POS – терминал),

весоизмерительное (весы РН-Ц-10-1.3.У, ЭВ-Меркурий-313).

Технические средства обучения: компьютер.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники**

1. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / Г.Г. Дубцов – 5-е изд. – М., 2014.

2. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учеб. пособие для СПО / Н.В. Коник – М., 2014.

3. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М.С. Касторных – 3-е изд. – М., 2014.

4. Лихачёва, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для СПО / Е.И. Лихачева - М., 2015.

5. Новикова, А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»: учебник для НПО/ А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова – М: Профобриздат, 2014 - 480с.

6. Прокофьева, С.А. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»: учебник для НПО / С.А. Прокопьева – М: Профобриздат, 2014.

##### **Дополнительные источники**

7. Горфункель, И.И. Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров: учебник для СПО / И.И. Горфункель – М., 2014.

##### **Периодические издания**

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

##### **Интернет – источники**

9. 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- применять методы товароведения;</li><li>- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;</li><li>- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</li><li>- рассчитывать товарные потери и списывать их;</li><li>- идентифицировать товары;</li><li>- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно – эпидемиологические требования к ним.</li></ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</li><li>- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</li><li>- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;</li><li>- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно – эпидемиологические требования к ним;</li><li>- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</li></ul>	<p>Решение практических ситуаций.</p> <p>Тестирование. Написание рефератов. Выполнение индивидуальных заданий. Работа по карточкам. Дифференцированный зачет.</p>