

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

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Товароведение товаров растительного 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 С.А., 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



©Богданова С.А., ГБПОУ КГК

©Курган, 2017

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

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

- установления градаций качества товаров растительного происхождения;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента товаров растительного происхождения, товароведные характеристики, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения товаров растительного происхождения, санитарно – эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения товаров растительного происхождения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 146 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 91 час;
самостоятельной работы обучающегося 55 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	146
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	91
в том числе:	
практические занятия	41
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	55
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета 4 семестр	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение товаров растительного происхождения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.			
Тема 1.1. Зерномучные товары.	Содержание учебного материала	22	
	1. Введение.	2	1 2
	2. Краткая характеристика зерна.	2	1 2
	3. Практическое занятие №1: Зарисовать строение зерна.	2	1 2 3
	4. Товароведная характеристика муки.	2	1 2
	5. Практическое занятие №2: Определение качества муки.	2	1 2 3
	6. Товароведная характеристика круп.	2	1 2
	7. Практическое занятие №3: Определение качества круп.	2	1 2 3
	8. Товароведная характеристика хлеба.	2	1 2
	9. Практическое занятие №4: Определение качества хлеба.	2	1 2 3
	10. Практическое занятие №5: Товароведная характеристика хлебобулочных изделий.	2	1 2
	11. Товароведная характеристика макаронных изделий.	2	1 2
	Самостоятельная работа обучающихся: - Изучение ассортимента зерномучных товаров в торговой сети г. Кургана. - Зарисовать строение зерна пшеницы. - Новые виды упаковочных материалов, применяемых для упаковки муки, бараночных, макаронных, сухарных изделий. - - Проверка правильности нанесения маркировки на хлеб и хлебобулочные изделия. - Изучение ассортимента хлебобулочных изделий в торговой сети г.Кургана. - Изучение ассортимента муки в торговой сети г.Кургана. - Изучение основных поставщиков хлебобулочных изделий в торговой сети г.Кургана (оформить в виде таблицы). - Изучение ассортимента круп в торговой сети г.Кургана.	26 4 2 4 2 4 4	
Тема 1.2. Плодоовощные товары.	Содержание учебного материала	22	
	12. Состояние и перспективы развития сегмента рынка плодоовощных товаров.	2	1 2
	13. Товароведная характеристика клубнеплодов и корнеплодов.	2	1 2
	14. Практическое занятие №6: Определение качества клубнеплодов и корнеплодов.	2	1 2 3
	15. Товароведная характеристика капустных, луковых, пряно – вкусовых, салатно – шпинатных овощей.	2	1 2
	16. Практическое занятие №7: Определение качества капустных, луковых, пряно – вкусовых, салатно – шпинатных овощей.	2	1 2 3
	17. Товароведная характеристика плодовых, десертных и зернобобовых овощей.	2	1 2
	18. Практическое занятие №8: Определение качества плодовых, десертных и зернобобовых овощей.	2	1 2 3
	19. Практическое занятие №9: Товароведная характеристика переработанных овощей.	2	1 2 3
20. Товароведная характеристика семечковых и косточковых плодов.	2	1 2	

	21.	Товароведная характеристика ягод и citrusовых плодов.	2	1 2
	22.	Практическое занятие №10: Определение качества субтропических, тропических и орехоплодных плодов.	2	1 2
	Самостоятельная работа обучающихся:		7	
		-Изучение ассортимента плодоовощной продукции в торговой сети г. Кургана.	4	
		- Зарисовать строение корнеплодов: моркови, картофеля.	3	
Тема 1.3.Вкусовые товары.	Содержание учебного материала		15	
	23.	Состояние и перспективы развития сегмента рынка вкусовых товаров.	2	1 2
	24.	Товароведная характеристика пряностей.	2	1 2
	25.	Практическое занятие №11: Определение качества пряностей.	1	1 2 3
	26.	Практическое занятие №12: Определение качества чая, чайных напитков.	2	1 2 3
	27.	Товароведная характеристика алкогольных напитков.	2	1 2
	28.	Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков.	2	1 2
	29.	Товароведная характеристика приправ.	2	1 2
	30.	Практическое занятие №13: Определение качества кофе, кофейных напитков.	2	1 2 3
		Самостоятельная работа обучающихся:		4
		- Установление наличия и правильности маркировки чая и кофе; соответствие требованиям ГОСТ.-	2	
		- Номенклатура показателей качества безалкогольной продукции.	2	
Тема 1.4. Кондитерские товары.	Содержание учебного материала		28	
	31.	Состояние и перспективы развития сегмента рынка кондитерских товаров.	2	1 2
	32.	Практическое занятие №14:Товароведная характеристика сахара.	2	1 2 3
	33.	Товароведная характеристика меда.	2	1 2
	34.	Товароведная характеристика фруктово- ягодных изделий.	2	1 2
	35.	Практическое занятие №15:Товароведная характеристика карамели.	2	1 2 3
	36.	Практическое занятие №16:Товароведная характеристика ириса.	2	1 2 3
	37.	Практическое занятие №17:Товароведная характеристика драже.	2	1 2 3
	38.	Практическое занятие №18:Товароведная характеристика конфет.	2	1 2 3
	39.	Товароведная характеристика шоколада.	2	1 2
	40.	Товароведная характеристика какао – порошка.	2	1 2
	41.	Практическое занятие №19.Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий: печенье, пряники, вафли.	2	1 2 3
	42.	Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий: пирожные, торты.	2	1 2
	43.	Практическое занятие №20: Мучные кондитерские изделия: рулеты, ромовые бабы.	2	1 2
	44.	Практическое занятие №21: Товароведная характеристика восточных сладостей.	2	1 2
	Самостоятельная работа обучающихся:		16	
		-Таблица «Классификация сахара-рафинада».	3	
		- Номенклатура показателей качества сахара-песка.	3	

Тема 1.5. Табачные изделия.		- Номенклатура показателей качества безалкогольной продукции. - Изучение ассортимента кондитерских товаров в торговой сети г. Кургана. - Изучение основных поставщиков кондитерских товаров в торговой сети г.Кургана.	3 4 3	
	45.	Товароведная характеристика табачных изделий. Самостоятельная работа обучающихся: - Классификация табачных изделий. Требования к качеству, товарные сорта табачных изделий.	2 2 2	1 2
	46.	Дифференцированный зачет.	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета: Натуральные образцы товаров.

Технические средства обучения: ПК, ККМ, ЭВ.

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. – 5-е изд. – М., 2012.
2. Рыжакова, А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебник. – М., 2012.
3. Казанцева, Н.С. «Товароведение продовольственных товаров»: Учебник/ Н.С.Казанцева – 3-е изд.- М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012.-400с.
4. Карташова, Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для СПО. – М., 2013.
5. Конник, Н.В. «Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов»: учебное пособие / Н.В. Конник, Е.А.Павлова, И.С.Киселева, – М.: Альфа – М : ИНФРА – М, 2012.-236с.
6. Новикова, А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»: учебник для НПО/ А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова – М: Профобриздат, 21012-480с.
7. Никифорова, Н.С. «Товароведение продовольственных товаров» Практикум: учебное пособие для НПО/ Н.С.Никифорова- 4-е изд., испр.- М: Академия, 2012-144с.
5. Новикова, А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственных товаров»: учебник для НПО/ А.М. Новиковав, Т, С Голубкина, Н.С.Никифорова- М: Профиздат, 2012-480с.

Дополнительные источники

1. Николаева, М.А. Товароведение плодов и овощей: учебник. – М., 2012.
2. Товароведение зерномучных и кондитерских товаров: учебник / Н.А. Смирнова [и др.]. – М., 2012..
3. Слепнёва, А.С. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров: учебник для СПО. – М., 2013.
4. Джафаров, А.С. Товароведение плодов и овощей: учебник. – М., 2013.

Периодические издания

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

Интернет – источники

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

