



государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«КОЛЛЕДЖ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Товароведение продовольственных товаров (грузов)**

2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **23.02.01. Организация перевозок и управление на транспорте (по видам)**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж предпринимательства»

Разработчики:

Андрушкевич О.К. - ГАУ КО «Колледж предпринимательства», преподаватель

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена на заседании технического отделения, Протокол № 6 от 30.06.2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров (грузов)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **23.02.01 Организация перевозок и управление на транспорте (по видам)** (базовой подготовки).

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 376 по специальности **23.02.01 Организация перевозок и управление на транспорте (по видам)**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ССПЗ:

Рабочая программа по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров (грузов)» является общепрофессиональной дисциплиной общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:

В сферу учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров (грузов)» входит изучение вопросов:

- понятие о дисциплине;
- состояние и тенденции развития современного рынка продовольственных товаров;
- требования к товарам, и условия сохранения их качества в процессе хранения и транспортировки.

Целью изучения учебной дисциплины является:

- формирование у будущих специалистов основополагающих понятий о продовольственных товарах;

- изучения основных групп продовольственных товаров;

- содержание и требования к подготовке специалиста;

Основными задачами изучения учебной дисциплины являются:

- показать роль и значение товароведения в процессе организации перевозок;

- знакомство с действующими правилами и требованиями, предъявляемыми к товарам в области интеграции материально-технического обеспечения, производства, транспорта и торговли.

При изучении учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- работать с нормативной документацией на продовольственные товары,
- распознавать ассортимент товаров;
- оценивать качество,
- распознавать и устанавливать причины возникновения дефектов;
- определять виды потерь, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения.

знать:

- основные понятия,
- термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров;
- состояние и перспективы развития рынка товаров;
- особенности оценки и подтверждения соответствия качества товаров; факторы, влияющие на качество товаров;

- условия и сроки хранения различных групп продовольственных товаров, их товароведную характеристику;

Освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 3.2 Обеспечивать осуществление процесса управления перевозками на основе логистической концепции и организовывать рациональную переработку грузов

ПК 3.3 Применять в профессиональной деятельности основные положения регулирующие взаимоотношения пользователей транспорта и перевозчика.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов,

включая:

лекционные занятия – 32 часа;

практические и семинарские занятия – 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 18 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)	54
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекционные занятия	32
практические и семинарские занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание	
	1. Классификация продовольственных товаров . Особенности свойств, показателей качества, методов оценки, сортировки, маркировки, упаковки, транспортирования и хранения продовольственных товаров.	2
Тема 2. Мука	Содержание	
	1. Мука, виды, сорта, товароведная характеристика	2
Тема 3. Крупы и макаронные изделия	Содержание	
	1. Зерномучные товары. Классификация пищевая ценность. Товароведная характеристика круп, м/изд	2
Тема 4 Хлеб и х/б изделия	Содержание	
	1. Товароведная характеристика , хлебобулочных изделий.	2
	Самостоятельная работа	
	Составление конспекта хлеб и сдоба	1
Тема 5. Овощи плоды грибы	Содержание	
	1. Плодоовощные товары. Классификация, пищевая ценность плодов и овощей.	2
	Самостоятельная работа	
	Составление конспекта грибы	1
Тема 6. Крахмал, крахмаллопродукты, сахар, мед	Содержание	
	1. Товароведная характеристика крахмалов, сахара, меда.. Классификация, пищевая ценность.	2
	Самостоятельная работа	
	Составление конспекта Виды меда	1
Тема 7 Кондитерские	Содержание	

изделия	1.	Товароведная характеристика кондитерских изделий: фруктово-ягодных, карамельных, конфетных, шоколадных, какао, халвы, драже, ириса,	2
Тема 8. Пищевые концентраты	Содержание		
	1.	Классификация и товароведная характеристика пищевых концентратов	2
Тема 9. Молоко и молочные товары	Содержание		
	1.	Молочные товары. Классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика молока, сливок.	2
Тема 10. Пищевые жиры	Содержание		
	1	Пищевые жиры. Классификация, пищевая ценность Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров	2
		Самостоятельная работа	
		Реферат на тему СПРЕДы	1
Тема 11. Яйца и яичные продукты	Содержание		
	1	Яичные товары. Классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика яйца и продуктов переработки	2
		Самостоятельная работа	
		Органолептическая оценка качества яиц	1
Тема 12. Мясо и птица	Содержание		
	1	Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы, субпродуктов,.	2
Тема 13. Колбасные изделия	Содержание		
	1	Товароведная характеристика колбасных изделий, мяскопченостей, консервов.	2
		Самостоятельная работа	
		Сравнительный анализ сроков и условий хранения различных видов колбас	1
Тема 14. Рыба и рыбные товары	Содержание		
	1	Рыбные товары. Классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика рыбы живой и мороженой.	2
		Самостоятельная работа	
		Основные виды рыб в Калининградской области (конспект)	1
Тема15. Морепродукты	Содержание		
	1	Товароведная характеристика нерыбных морепродуктов, консервов.	2
		Самостоятельная работа Морепродукты в различных странах (конспект)	

			1
Тема 16. Вкусовые товары	Содержание		
	1	Вкусовые товары. Классификация пищевая ценность. Товароведная характеристика пряностей, приправ	2
		Самостоятельная работа	
		Подготовка к семинару продукты 21 века	4
Тема 17.Продукты питания в современном мире	Содержание		
		Практическое занятие	
		Семинар Продукты питания 21 века семинар	2
Итоговое занятие		Практическое занятие	
		Зачет	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Товароведения».

Оборудование лаборатории: Интерактивная доска Epson, учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100x200, учебно-методическое обеспечение

3.2. Методы обучения

В процессе реализации программы на занятиях по дисциплине «Товароведение непродовольственных товаров (грузов)» используются различные активные и интерактивные методы обучения: презентации, мозговой штурм, ИКТ, семинарские занятия, работа малыми группами, выступления с докладами.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, литературы

Основная литература:

1. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник — 2014. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/70544>. — Загл. с экрана.
2. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров», феникс, Ростов – на – Дону, 2013. - — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1663.html>
3. Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник для вузов. М. Инфра – М. 2012. - — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47230.html>
4. Чкалава О.В. Торговое дело /учебное пособие/ ООО «Издательство «Эксмо», 2015 г.- — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/23886.html>

5. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. М. Норма, 2011. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/6883.html>
 6. Мамедова Т.Д. Сырьё и материалы для потребительских товаров. Учебный модуль 1. Сырьё для производства продовольственных товаров: учебное пособие В.: Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2011. - — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39417.html>
- Дополнительная литература:**
7. Чепурной И. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. М.: Дашков и К, 2005. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/34992>. — Загл. с экрана.
 8. Чепурной И. П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. М.: Маркетинг, 2002.- — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/48219.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка качества освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских и практических занятий, а также тестирования.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма входного текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной

аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

Контроль и оценка качества освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения семинарских и практических занятий, а также тестирования.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Результаты обучения (освоенные умения усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки качества обучения
<ul style="list-style-type: none"> • уметь: • работать с нормативной документацией на продовольственные товары, • распознавать ассортимент товаров; • оценивать качество, • распознавать и устанавливать причины возникновения дефектов; • определять виды потерь, разрабатывать мероприятия по их предотвращению или сокращению путем регулирования условий и сроков хранения. • знать: • основные понятия, • термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров; • состояние и перспективы развития рынка товаров; • особенности оценки и подтверждения соответствия качества товаров; факторы, влияющие на качество товаров; • условия и сроки хранения различных групп продовольственных товаров, их товароведную характеристику; 	<p style="text-align: center;">Устный и письменный опрос, тестирование, практические задания, самостоятельная работа</p>