



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение непродовольственных 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 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. Самостоятельная работа Составление конспекта хлеб и сдоба	2 1
Тема 5. Овощи плоды грибы	Содержание 1. Плодоовощные товары. Классификация, пищевая ценность плодов и овощей. Самостоятельная работа Составление конспекта грибы	2 1
Тема 6. Крахмал, крахмаллопродукты, сахар, мед	Содержание 1. Товароведная характеристика крахмалов, сахара, меда.. Классификация, пищевая ценность. Самостоятельная работа Составление конспекта Виды меда	2 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>