Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаренко Елена Николаевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.12.2023 14:26:44
Уникальный программный ключ:
c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»
Финансово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Р. А. Сычев
«31» 08 2023г.

Рабочая программа дисциплины
Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Специальность
38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Форма обучения	очная
Часов по учебному плану	150
в том числе:	
аудиторные занятия	104
самостоятельная работа	28

Ростов-на-Дону
2023 г.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17		6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	34	34	12	12	46	46
Практические	34	34	12	12	46	46
Курсовое проектирование			12	12	12	12
Консультации			18	18	18	18
Итого ауд.	68	68	36	36	104	104
Контактная работа	68	68	54	54	122	122
Сам. работа	26	26	2	2	28	28
Итого	94	94	56	56	150	150

ОСНОВАНИЕ

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г. N 539 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)»)

Рабочая программа составлена по образовательной программе
направление 38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)
программа среднего профессионального образования

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 29.08.2023 протокол № 1

Программу составил(и): Преп., Криворучко Светлана Васильевна

Председатель ЦМК: Бондарь Е.А.

Рассмотрено на заседании ЦМК от 31.08.2023 протокол № 1

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование у обучающихся целостного
1.2	представления основ товароведения однородных групп продовольственных и
1.3	непродовольственных товаров, систем классификации, классификационных признаков,
1.4	характеристики ассортимента, проведение оценки и подтверждение соответствия качества
1.5	и безопасности товаров.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	МДК.03
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплина "Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров" предусматривает наличие знаний по дисциплинам:
2.1.2	ОП.05 Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
2.1.3	МДК 01.02 Организация торговли;
2.1.4	МДК 01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда.
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	УП.03, ПП.03, Квалификационный экзамен по ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Знать

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно - эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;
основополагающие характеристики товаров: ассортиментную,количественную, качественную*;
виды потерь, пути их сокращения, порядок их списания*;
классификацию продовольственных и непродовольственныхтоваров*;
ассортиментпродовольственныхи непродовольственных товаров*;
технологические и потребительские свойства товаров*;
правила и режимы транспортирования и хранения пищевыхпродуктов и продовольственного сырья, а также непродовольственныхтоваров*;
знать классификационные признаки, потребительские свойстваи показатели качества товаров; определять их весомость в зависимости отконъюнктуры рынка*;
требования к качеству и безопасности продовольственногосырья, полуфабрикатов и готовой продукции*;
методы контроля качества и особенности проведения оценкикачества товаров*;
организацию приемки по количеству и качеству, условия и способы хранения товаров*;
нормативныедокументынепродовольственные товары*.

3.2 Уметь
- применять методы товароведения; **- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;** **- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;** **- рассчитывать товарные потери и списывать их;** **- идентифицировать товары;** **- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;** **- оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар*;** **- формулировать ассортиментную политику для предприятия*;** **- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов и непродовольственных товаров*;** **- проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие*;** **- применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья*;** **- проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции*;** **- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению*;** **- обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации товаров*;** **- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию непродовольственных и продовольственных товаров на всех этапах товародвижения*;** **- составлять акты на некачественные товары и ответы на претензии*;** **- осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролирующими органами*;** **- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации потребительских товаров; организацию складского хранения, сбыта и утилизации продукции*;** **- принимать профессиональные решения в области качества и безопасности товаров*.**
3.3 Владеть
Навыками определения качества товаров

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетен-ции**	**Литература**	**Интер акт.**	**Примечание**
	Раздел 1. Изучение товароведения продовольственных товаров.						
1.1	Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общая классификация /Лек/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.2	Изучите общую классификацию продовольственных товаров. Укажите, к каким группам однородных продовольственных товаров относятся макароны, квашеная капуста, яблоки, пиво, чай, шоколад, торты, мороженое, колбаса, крабы, морская капуста. /Ср/	5	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.3	Химический состав продовольственных товаров /Лек/	5	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	

1.4	Зерно и продукты его переработки. /Лек/	5	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.5	Методы сохранения качества макаронных и хлебобулочных изделий. /Пр/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.2 Э1 Э2	0	
1.6	Работа с конспектом, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.7	Кондитерские товары. /Лек/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.8	Характеристика ассортимента сахара, подсластителей и меда. /Пр/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.9	Изучение отдельных групп кондитерских изделий и анализ дефектов кондитерских товаров. /Пр/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	

1.10	Изучите состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. /Ср/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.11	Вкусовые товары. /Лек/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.12	Характеристика показателей качества вкусовых товаров. /Пр/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.13	Работа с конспектом, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.14	Пищевые жиры и масла. /Лек/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.15	Анализ факторов, формирующих качество маргарина и растительных масел. /Пр/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	

1.16	Работа с конспектом, выполнение индивидуальных заданий. /Ср/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.17	Молочные товары. /Лек/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.18	Оценка качества молока и молочных продуктов органолептическими методами. /Пр/	5	6	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.19	Подготовить доклады на тему: «Значение, особенности и дизайн упаковки молочной продукции». /Ср/	5	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.20	Мясные товары. /Лек/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.21	Оценка качества мясных продуктов по органолептическим показателям. /Пр/	5	6	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	

1.22	Работа с конспектом, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.2 Л1.3 Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 2. Изучение товароведения непродовольственных товаров.						
2.1	Введение в товароведение непродовольственных товаров. /Лек/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.2	Подготовить доклады на тему: «Формы и виды товарной информации». /Ср/	5	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.3	Товары из пластических масс. /Лек/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.4	Работа с конспектом, подготовка к практическим занятиям. /Ср/	5	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.5	Товары из стекла и керамические товары. /Лек/	5	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	

2.6	Анализ свойств и определение качества изделий из стекла и керамики. /Пр/	5	6	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.7	Производство и ассортимент тканей. /Лек/	5	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.8	Швейные и трикотажные изделия. /Лек/	5	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.9	Требования к качеству и классификация дефектов швейных изделий. /Пр/	5	6	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.10	Нетканые материалы, искусственный мех, ковры. /Лек/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.11	Изучение ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов (сопоставление фактического ассортимента, с сегментами потребителей) и его анализ. /Пр/	6	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	

2.12	Работа с конспектом, выполнение индивидуальных заданий. /Ср/	6	2	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.13	Кожаная обувь. /Лек/	6	6	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.14	Изучение и анализ ассортимента обувных товаров. /Пр/	6	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.15	Мебельные товары. /Лек/	6	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.16	Изучение и анализ ассортимента и показателей качества мебельных товаров. /Пр/	6	4	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Л2.1 Л2.3 Э1	0	
2.17	Консультации /Конс/	6	18	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

2.18	Курсовая работа /Курс пр/	6	12	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.19	Дифференцированный зачет /ЗачётСОц/	6	0	ОК-01 ОК-02 ОК-03 ОК-04 ОК-05 ОК-09 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6 ПК-3.7 ПК-3.8	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Перечень примерных вопросов к зачету:
1. Особенности химического состава, пищевой ценности и нормирования качества зерномучных товаров.
2. Мука. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Хранение.
3. Хлеб. Основы производства, оценка качества и хранение ржаного и пшеничного хлеба.
4. Крупа и макаронные изделия.
5. Соковая продукция.
6. Классификация свежих плодов и овощей. Требования к качеству, условия, режимы хранения и транспортирования.
7. Консервированная плодоовощная продукция. Основы производства, классификация и ассортимент.
8. Растительные масла. Основы производства, классификация, требования к качеству и безопасности. Условия хранения и сроки годности.
9. Маргарин и спреды: понятия, особенности производства, классификация и ассортимент. Требования к качеству и безопасности.
10. Майонез. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество. Экспертиза. Условия и сроки годности.
11. Питьевое молоко: пищевая ценность. Классификация, ассортимент. Требования к качеству и безопасности. Основы производства.
12. Жидкие кисломолочные продукты. Основы производства. Классификация, ассортимент, экспертиза качества, хранение.
13. Полутвердые сыры: пищевая ценность, основы производства, классификация и ассортимент, требования к качеству и безопасности.
14. Чай. Факторы, формирующие качество, классификация, экспертиза.
15. Пиво. Органолептические и физико-химические показатели качества пива, их связь с сырьем и технологией.
16. Ликероводочные изделия. Основы производства, классификация, ассортимент. Требования к качеству и безопасности.
17. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Требования к качеству и безопасности.
18. Классификация кондитерских изделий. Товароведная характеристика и конкурентоспособность шоколада.
19. Экспертиза качества сахаристых кондитерских изделий.
20. Критерии качества и экспертиза мучных кондитерских изделий. Условия хранения и сроки годности.
21. Соленые и маринованные рыбные товары. Характеристика ассортимента и экспертиза качества.
22. Принципы систематизации товарного ассортимента и экспертизы качества продуктов, вырабатываемых из нерыбных гидробионтов и аналогов.
23. Особенности состава и питательной ценности продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных гидробионтов.
24. Ассортимент, факторы качества и сохранности вяленой, сушеной и копченой продукции из рыбы и нерыбных гидробионтов.
25. Охлажденное и замороженное мясо. Потребительские свойства. Условия хранения и сроки годности. Процессы при хранении.
26. Сырье и основы технологии вареных колбас. Товарные сорта. Требования к качеству.
27. Классификация мяса по виду, возрасту, полу и упитанности животных.

5.2. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Представлены в приложении к рабочей программе дисциплины

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Рябкова Д. С., Левкин Г. Г.	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: Учебник для СПО	Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019	http://biblioclub.ru/ - неограниченный доступ для зарегистрированн ых пользователей
Л1.2	Васюкова А. Т., Варварина Н. М.	Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2021	1
Л1.3	Васюкова А. Т., Варварина Н. М.	Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2021	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Щетилина, И. П.	Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018	1
Л2.2	Тихонова, Н. В., Махоткина, Л. Ю.	Технология хранения и транспортировки непродовольственных товаров: учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018	1
Л2.3	Чижикова О. Г., Коршенко Л. О.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2023	1

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Знай товар
Э2	Издательство "Пищевая промышленность"
Э3	Электронно-библиотечная система "Лань"
Э4	Образовательная платформа "Юрайт"

6.3. Перечень программного обеспечения

6.3.1	Операционная система. RedOS 7.3
6.3.2	Офисный пакет LiberOffice
6.3.3	Браузеры Chrome, Firefox,Chromium
6.3.4	Встроенные утилиты для сканирования, чтения PDF, форматирования и.т.п.
6.3.5	Файловый менеджер Caja, DoubleCommander

6.4 Перечень информационных справочных систем

6.4.1	Консультант плюс
6.4.2	Гарант

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении к рабочей программе дисциплины.