

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебной работе



И.В. Бондаренко

2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.10 Товароведение пищевых продуктов** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм естественно-научного профиля подготовки (Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828). «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной и вариативной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

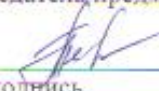
Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум»

Разработчик: Л.И. Крук, преподаватель ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА предметной (цикловой) комиссии экономики, управления, права

Протокол № 8 от 04.04.2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии строительства и энергетики

 М.Г. Петричук
подпись

04.04.2025
дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета

Протокол № 9 от 14.05.2025 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

 Е.В.Струк
подпись

14.05.2025
дата

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	9
2.2. Содержание дисциплины.....	10
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение	13
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной прог

Цель дисциплины **ОП. 10 Товароведение пищевых продуктов**: формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина **Товароведение пищевых продуктов** включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.2 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	- основных источников информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	—
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение;	- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с	

	-использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	использованием цифровых средств.	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования;	
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.	
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.	
ПК 1.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; обеспечивать, осуществлять упаковку,	- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; -санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; -виды, назначение	– выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; проведение анализа и оценки объема спроса на товарную продукцию

	маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.	упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.	организации на внутренних и внешних рынках; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
ПК 1.3	– выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
ПК 2.2	– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	– процессы творческого приготовления, оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4	– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;	- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использованием современ-

			ных баз данных;
ПК 2.5	– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов.	-выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК5.1	– оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.	-осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК6.1	–рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; –выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд.	– ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей; – ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; – основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд.	- разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем часов	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	34
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>других формах</i>		
Консультация	4	
Всего:	72	34

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия	Объем, акад. час, в том числе в форме практической подготовки, акад. час	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ		8	
Тема 1.1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров	Содержание	4	ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 6, ОК8, ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК2.5 ПК5.3 ПК 4.1-4.3
	- Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ключевые понятия: товароведения, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков.	2	
	- Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления.	2	
Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания	Содержание	4	
	- Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности. - Потребительские свойства продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Пищевые добавки. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Физиологические нормы потребления. Качество товаров. Основные понятия в области качества. Свойства и показатели качества.	2 2	
РАЗДЕЛ 2. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ		58/34	
Тема 2. 1	Содержание	6	

Зерно и продукты его Переработки	- Строение зерна злаков. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Товароведная характеристика крупы, муки и макаронных изделий. Показатели качества. Товароведная характеристика хлебобулочных изделий. Показатели качества.	2	ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 6, ОК8, ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 1 Распознавание ассортимента и проведение оценки качества зерномучных товаров.		
Тема 2.2 Плодоовощные продукты	Содержание	6	ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 6, ОК8, ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2.
	- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность плодово-овощных товаров. Товароведная характеристика овощей, плодов. грибов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 2 «Распознавание ассортимента и определение качества свежих овощей и плодов».		
Тема 2.3. Вкусовые продукты.	Содержание	6	ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 5.1-5.4
	- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность вкусовых товаров. Значение в питании. Товароведная характеристика чай, кофе, пряностей и приправ, алкогольных и безалкогольных напитков.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 3 «Распознавание ассортимента и определение качества чая и кофе, пряностей и приправ».		
Тема 2.4. Крахмал, сахар, кондитерские изделия.	Содержание	6	
	- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность кондитерских изделий. Товароведная характеристика крахмала, сахара, кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 4 «Распознавание ассортимента и определение качества сахара и кондитерских изделий органолептическим методом».		
Тема 2.5 Молочные продукты	Содержание	6	
	- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность молока, сливок, сметаны и кисломолочных продуктов. Сыры. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	

	Лабораторная работа № 5 «Распознавание ассортимента и определение качества молока, сметаны лабораторным методом»		ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 6, ОК8,
Тема 2.6 Пищевые жиры.	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность ассортимента жировых товаров. Товароведная характеристика масла коровьего, растительных масел, животных жиров, маргарина. Показатели качества.	6 2	ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК2.5 ПК 4.1-4.3 ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 6 «Распознавание ассортимента и определение качества масла коровьего, растительного масла органолептическим и лабораторным методом».	4	
	Содержание - Состав и пищевая ценность, классификация мяса. Виды и категории мяса. Стандартная разделка туш. Факторы, влияющие на качество мяса. - Мясо домашних птиц и дичи. Мясные субпродукты. Мясные консервы.	8 2 2	
Тема 2.7 Мясо и мясные продукты.	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 7 «Распознавание ассортимента и определение качества мясопродуктов».	4	
	Содержание Яйцо, его строение и пищевая ценность. Овоскопирование яиц. Продукты переработки яиц. Использование яиц в кулинарии.	4 2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа № 8 «Распознавание ассортимента и определение качества яиц».	2	
Тема 2.8 Яйцо и яичные продукты.	Содержание - Состав и пищевая ценность. Классификация промысловых рыб. Живая рыба. Перевозка и хранение. Охлаждённая рыба. - Состав и пищевая ценность. Классификация солёной рыбы. Маринованная рыба. Вяленая и копчёная рыба. Рыбные консервы. Икра.	8 2 2	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 6, ОК8, ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Лабораторные работы № 9 «Распознавание ассортимента и определение качества рыбных консервов и пресервов, соленой рыбы»	4	
Тема 2.9. Рыба и рыбные продукты			

Тема 2.10. Дрожжи и химические разрыхлители.	Содержание - Дрожжи их виды и получение. Химические разрыхлители. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.	2 2	ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 6, ОК8,
	Темы самостоятельных работ: - влияние условий хранения на качество товаров. - расчет энергетической ценности блюд. - современные направления в производстве с учетом потребностей различных категорий потребителей.	2	ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК2.5 ПК5.3 ПК 4.1-4.3
Итого:		66 + 2 с/р	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечивается наличием учебного кабинета: Технологии кулинарного и кондитерского производства.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.10
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.10
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ОП.10
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.10
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ОП.10
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.10
7	Компьютер	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
9	Экран для проектора	Оборудование	Основное	По технической документации	ОП.10
10	Принтер	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ОП.10
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ОП.10
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ОП.10
14	Комплекты учебных видеофильмов	УМК	Основное	По технической документации	ОП.10
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ОП.10
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ОП.10
17	Комплект плакатов «Классификация плодов», «Химический состав пищевых продуктов», «Классификация тары и упаковочных	УМК УМК	Основное Основное	По технической документации	ОП.10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	материалов»; «Потребительские свойства пищевых продуктов»;	УМК	Основное	По технической - документации	ОП.10
18	Схемы по переводу основных единиц в производные	УМК	Основное	По технической документации	ОП.10
19	Электронные весы бытовые	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
20	Электронные весы торговые	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
21	Механические торговые весы	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
22	Колбы для проведения экспертизы – 2 х 0,5л;	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
23	Овоскоп	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
24	Электронный микроскоп	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
25	Раздаточный материал (образцы упаковочного материала и потреби- тельской тары)	УМК	Основное	По технической документации	ОП.10

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия: стенды ассортимента пищевых продуктов и требования к их качеству;
- комплект учебно-методической литературы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением: Microsoft Office, MyTest, мультимедийный проектор, экран.

3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Дубцов, Г. Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / Г. Г. Дубцов. - 3-е изд., стер. - Москва: Академия, 2021. - 332, [1] с.: ил., табл.; 22 см. - (Учебник) (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство).; ISBN 978-5-7695-9276-8 (в пер.) Текст непосредственный.

2. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие / И. А. Канивец. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84882> (дата обращения: 24.04.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Н.С. Казанцева Товароведение продовольственных товаров: Учебник для колледжей экономических специальностей М. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016, 400 с.

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — URL: <https://urait.ru/bcode/452306> (дата обращения: 03.05.2024).

5. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — 2-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 126 с. — ISBN 978-985-7253-64-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134104> (дата обращения: 09.05.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

Дополнительные источники:

1. Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник. — 4-е изд. — М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и Ко », 2022. — 460 с. ISBN 978-5- 91131-657-0.

2.. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст] / В.В. Шевченко. — М.: ИНФРА-М, 2015. ISBN 978-5-16-003476-8.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Умения: распознавать классификационные группы товаров; анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров. Знания: основные понятия товароведения; объекты, субъекты и методы товароведения; общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения; классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам; виды, свойства, показатели ассортимента; основополагающие характеристики товаров: товароведные характеристики товаров однородных групп (продовольственных и непродовольственных товаров): классификацию ассортимента, оценку качества; количественные	- Установление идентификации отдельных групп товаров. -Объяснение технологического цикла товаров и причин влияющих на него; - Правильное выполнение расчетов продолжительности стадий технологического цикла товаров; - Формулирование понятий и основных терминов товароведения; - Правильность изложения существующих методов товароведения; - Систематизация объектов и субъектов. - Правильность составления классификации потребительских товаров; - Выбор признаков общей классификации продукции производственного назначения и потребительских товаров. - Установление видов и свойств, определение показателей ассортимента. - Правильность составления товароведных характеристик товаров однородных групп; - Выполнение оценки качества потребительских товаров. - Организация расчета	- Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы. -Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий. Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. - Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических

характеристики товаров; факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик; виды потерь, причины возникновения, порядок списания.	количественных характеристик товаров; - Установление основополагающих факторов обеспечивающих формирование и сохранение качества товаров - Правильность расчета товарных потерь и установление причин их возникновения	заданий на зачете. Устный/письменный опрос. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.
--	---	--