

**Автономная некоммерческая  
профессиональная образовательная организация  
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**для специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

г.Владимир

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы и учебного плана по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик:

АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

Разработчик:

Мартин Мартин Анди – мастер п\о АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.10 Товароведение продовольственных товаров**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Товароведение продовольственных товаров является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности и по профессиям «Продавец» и «Повар».

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.10 Товароведение продовольственных товаров по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования,

санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 103 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 33 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

#### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>103</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
в том числе:	
практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>33</b>
в том числе:	
-самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами, другие виды работ	33
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, актового зала, читального зала с выходом в сеть Интернет.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- комплект учебной мебели,
- рабочее место преподавателя;
- комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП.10

Товароведение продовольственных товаров;

- практические образцы продовольственных товаров.

##### **Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор, экран, компьютер с лицензированным программным обеспечением.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н. С. Казанцева. – М.: Дашков и К, 2013. – 398 с.;
2. Карпова Т. Г. Дегустация виноградных вин/ Лекция по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров – Владимир, 2013. – 49 с.;
3. Карташова Л. В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения/ Карташова Л. В., Николаева М. А., Печникова Е. Н. – М.: Деловая литература, 2013. – 805 с.
4. Коснырева Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных

товаров: учебник/ Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. – М.: Академия, 2013 – 320 с.

5. Кузнецова Э. Ф. Товароведная характеристика чая, кофе. Методическая разработка проведения интегрированного урока/ Мурманский кооперативный техникум / - ст. Кооперативное образование, вып. 19, с.74 – 87, 2013 г. Центросоюз РФ.

6. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З. П. Матюхина, Э. П. Королькова; 5-е издание, стереотип. – М.: Академия, 2013. – 272 с.

7. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения. Учебник для ВУЗов. – М.: Норма, 2013. – 448 с.

8. Пучкова Ю. С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Формы и методы активного обучения / Ю. С. Пучкова, С. С. Гурьянова. – М.: Дашков и К, 2014. – 190 с.

9. Сорокина Н. Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для НПО – М.: Академия, 2014. – 208 с.

10. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров: учебник – Ростов на Дону: Феникс, 2014. – 473 с.

11. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров: учебник – 7е изд., доп. и перераб. – Ростов на Дону: Феникс, 2014. – 475 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО – М.: Академия, 2013. – 264 с.

2. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров./ Под ред. проф. М. А. Николаевой: уч. пособие для ССУЗов. – М.: «Деловая литература», 2013. – 320 с.

3. Ларина Т. В. Тропические и субтропические плоды.



Справочник товароведов. – М.: ДеЛи принт; 2014. – 254 с.

### **Интернет - ресурсы:**

1. <http://aris.ru> – Аграрная российская информационная система
2. <http://www.farmit.ru> – Агропортал по сельскому хозяйству России и мира
3. <http://www.agro.ru/> – Сельское хозяйство в России и за рубежом
4. <http://www.agropoisk.ru/> – Сельское хозяйство в сети Интернет

### **Сайты и порталы по технологии производства**

5. <http://www.comodity.ru/> – Продукты питания. Технология производства крупяных, молочных продуктов, кондитерских изделий, алкогольных и безалкогольных напитков. Товароведение.
6. <http://www.agrol74.ru/> – Сырье для пищевой промышленности. Агроресурс
7. <http://vite-td.ru/production.php> – В помощь технологу мясного, молочного и хлебопекарного производства

### **Сайты и порталы по товароведению**

8. <http://tovaroved.clan.su/> – ГОСТ: главный общественный сайт о товарах.
9. <http://www.znaytovar.ru/> – Знайтовар.Ру: товароведение и экспертиза товаров
10. <http://tovaroved.ucoz.ru/> – Сайт для товароведов
11. <http://ytechnolog.ru/> – Я технолог общественного питания
12. <http://ria-stk.ru/> РИА «Стандарты и качество»
13. <http://www.gost.ru/> Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

### **Газеты и журналы**

14. <http://agro-bursa.ru> – Агро-новости – общероссийская еженедельная газета
15. <http://www.agroxxi.ru/zhurnal-agroxxi> – Агро XXI: научно-практический журнал

16. <http://www.panor.ru/journals/milk/> – Молоко и молочные продукты: производство и реализация: профессиональный научно-практический журнал для специалистов и руководителей предприятий молокоперерабатывающей отрасли.
17. <http://www.panor.ru/journals/tpp/> – Товаровед продовольственных товаров: единственный в торговой области профессиональный журнал.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения	
Применять методы товароведения;	- экспертная оценка практических работ
Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;	
Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	
Идентифицировать товары;	
Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	
Усвоенные знания	
Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	- экзамен; - защита докладов; - защита презентаций - устный опрос - письменный опрос
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 транспортирования и хранения, санитарно-	

эпидемиологические требования к ним;	
Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	