

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по  
учебной работе

И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

---

**ОП 10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ТОВАРОВ  
(ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ)**

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров  
*по программе подготовки специалистов среднего звена*

Квалификация выпускника - товаровед - эксперт

Великий Новгород, 2020

Рабочая программа по учебной дисциплине «Товароведение однородных групп товаров» по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.07.2014 № 835 и учебным планом, утвержденным ОГАОУ ПОО «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Андреева Е.Н. *преподаватель*

Кравченко С.В. *методист УМО*

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	4
1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	14
3.2 Информационное обеспечение обучения	14
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>5. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>17</b>
5.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля	17
5.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	19
<b>6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>22</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Товароведение однородных групп товаров (продовольственных и непродовольственных)

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Данная дисциплина ОП 10 входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- распознавать классификационные группы товаров;
- анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров;
- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;
- рассчитывать показатели ассортимента;

**знать:**

- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;
- факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 198 часов, в том числе, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа; самостоятельной работы обучающегося – 66 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>198</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего),</b>	<b>132</b>
в том числе:	
теоретические занятия	62
практические занятия	50
курсовое проектирование	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>66</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>экзамен</b>

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Товароведение однородных групп товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Товароведение однородных групп товаров (непродовольственные товары)</b>			
Тема 1. 1 Товары хозяйственного назначения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>34</b>	
	<b>Теоретические занятия:</b> 1 Факторы, формирующие потребительские свойства; классификация; характеристика ассортимента хозяйственных товаров из пластмасс 2 Стекланные бытовые товары: потребительские свойства, ассортимент 3 Керамические бытовые товары 4 Металлические бытовые товары: потребительские свойства, ассортимент 5 Электробытовые товары: потребительские свойства, ассортимент 6 Мебель: потребительские свойства, ассортимент	<b>12</b>	1,2
	<b>Практические занятия №1 - №7:</b> 1 Идентификация и характеристика ассортимента пластмассовой посуды 2 Распознавание по ассортиментной принадлежности стеклянной посуды 3 Распознавание по ассортиментной принадлежности керамической посуды 4 Идентификация и характеристика ассортимента металлической посуды 5 Развитие рынка электробытовых товаров (семинар)	<b>14</b> 2 4 4 2 2	2,3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение ассортимента товаров бытовой химии, составление кроссвордов по товарной группе «Товары бытовой химии» Подготовка к практическим занятиям, оформление практических работ, подготовка к их защите. Изучение и анализ ассортимента товаров в магазинах Великого Новгорода. Подготовка докладов и презентаций к семинарскому занятию «Развитие рынка электробытовых товаров»	<b>12</b>	2
Тема 1.2 Товары культурно-бытового	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	
	<b>Теоретические занятия:</b>	<b>8</b>	2

назначения	1	Общая классификация, характеристика ассортимента музыкальных инструментов		
	2	Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента бытовой аудиотехники		
	3	Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента бытовой видеотехники		
	4	Общая классификация, характеристика ассортимента фототоваров		
		<b>Практические занятия №8-№10</b>	<b>6</b>	2,3
	1.	Изучение ассортимента бытовой радиоэлектронной аппаратуры в розничном торговом предприятии		
	2.	Развитие рынка современной бытовой радиоэлектронной аппаратуры (семинар)		
	3.	Изучение ассортимента фототехники в розничном торговом предприятии		
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям, оформление практических работ. Изучение и анализ ассортимента товаров в магазинах Великого Новгорода. Подготовка докладов и презентаций к семинарскому занятию «Развитие рынка современной бытовой радиоэлектронной аппаратуры» Составление кроссвордов по товарной группе «Игрушки», «Музыкальные товары»	<b>14</b>	2
<b>Раздел 2 Товароведение однородных групп товаров (продовольственные товары)</b>			<b>72</b>	
Тема 2.1 Введение в товароведение продовольственных товаров		<b>Теоретические занятия:</b>	<b>8</b>	1,2
	1.	Вода, минеральные вещества. Значение в питании, свойства.		
	2.	Белки, жиры, углеводы. Значение в питании, классификация, свойства.		
	3.	Витамины и прочие органические вещества. Значение в питании, содержание в продуктах.		
	4.	Режим хранения и процессы, происходящие при хранении товаров. Консервирование продовольственных товаров.		
		<b>Практическое занятие №1-№4</b>	<b>8</b>	3
	1.	Составление таблицы «Значение в питании и источники минеральных веществ». Распределение жиров на группы согласно классификации по заданию.		
	2.	Составление таблицы «Основные физиологические свойства и источники витаминов». Согласно заданию: «Выделение процессов, протекающих в пищевых продуктах под действием ферментов».		
	3.	Расчет калорийности (энергетической ценности).		
	4.	Составление алгоритма действий «Размещение товаров на хранение».		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям, оформление практических работ.		<b>8</b>	2
Тема 2.2 Зерно и продукты его переработки	<b>Теоретические занятия:</b> 1. Зерно: строение, пищевая ценность. Крупа: пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству круп, хранение. 2. Мука: пищевая ценность, сорта, требования к качеству, хранения. Макароны изделия: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение. 3. Хлеб и булочные изделия: классификация, ассортимент. Требования к качеству, пороки, болезни, хранение. 4. Бараночные, сухарные и прочие виды хлебобулочных изделий: сырье, производство, ассортимент. Требования к качеству, пороки, хранение.		<b>8</b>	2
	<b>Практическое занятие №5-№8</b> 1. Распознавание ассортимента крупы и муки. 2. Распознавание ассортиментом макаронных изделий. 3. Идентификация различных видов хлеба и булочных изделий в розничном торговом предприятии. 4. Распознавание с ассортиментом бараночных, сухарных изделий.		<b>8</b>	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям, оформление практических работ. Изучение и анализ ассортимента товаров в магазинах Великого Новгорода. Составление кроссвордов по товарной группе «Макаронные изделия», «Хлебобулочные изделия»		<b>6</b>	2
Тема 2.3 Свежие овощи и плоды	<b>Теоретические занятия:</b> 1. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные и луковые овощи: классификация, требования к качеству, болезни, хранение. 2. Семечковые и косточковые плоды: пищевая ценность, классификация. Требования к качеству, болезни, хранение.		<b>4</b>	2
	<b>Практическое занятие №9-№10</b> 1. Идентификация сортов клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых овощей, выявление видов брака и болезней. 2. Идентификация различных видов плодов в розничном торговом предприятии.		<b>4</b>	3



	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям, оформление практических работ. Изучение и анализ ассортимента товаров в магазинах Великого Новгорода. Подготовка докладов и презентаций по темам: «Тропические и субтропические плоды», «Томатные и тыквенные овощи».		<b>6</b>	2
Тема 2.4 Вкусовые товары	<b>Теоретические занятия:</b> 1. Ликероводочные изделия: классификация, краткая характеристика ассортимента. Требования к качеству, упаковка, хранение. 2. Виноградные вина: классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству, хранение. 3. Слабоалкогольные напитки: классификация, ассортимент. Требования к качеству, хранение. 4. Безалкогольные напитки: группы, характеристика ассортимента. Требования к качеству, хранение.		<b>16</b>	2
	<b>Практическое занятие №11-№14</b> 1. Изучение ассортимента ликёроводочных изделий в розничном торговом предприятии. 2. Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ (по образцам) и распределение их на группы. 3. Идентификация и характеристика ассортимента чая и кофе. 4. Ознакомление с ассортиментом безалкогольных напитков, распределение их на группы.		<b>8</b>	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям, оформление практических работ. Изучение и анализ ассортимента товаров в магазинах Великого Новгорода. Подготовка докладов и презентаций по темам: «Пряности и приправы», «Чай и кофе».		<b>8</b>	2
Тема 2.5 Кондитерские товары.	<b>Теоретические занятия:</b> 1 Конфетные и карамельные изделия: группы, сырье, классификация, ассортимент. Требования к качеству, хранение.		<b>6</b>	2
	2 Мучные кондитерские изделия			
	<b>Практическое занятие №15</b> 1 Идентификация и характеристика ассортиментом карамельных изделий.		<b>2</b>	3

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям, оформление практических работ. Изучение и анализ ассортимента товаров в магазинах Великого Новгорода. Подготовка докладов и презентаций по темам: «Шоколад», «Мучные кондитерские изделия», «Фруктово-ягодные кондитерские изделия»</p>	6	2
	<b>Итого</b>	<b>112</b>	
	<p><b>Тематика курсовых работ</b>  <b>Продовольственные товары:</b>  1.Пищевая ценность продовольственных товаров как комплексный подход к оценке их полезности.  2.Анализ ассортимента и потребительских свойств муки.  3.Анализ ассортимента крупяных изделий быстрого приготовления из гречихи, риса и ячменя.  4.Ассортимент хлебных изделий для детского и диетического питания.  5.Особенности классификации, качество, потребительские свойства и ассортимент сухарных изделий.  6.Сравнительная товароведная характеристика <i>бараночных (или макаронных)</i> изделий.  7.Прогрессивные способы переработки и их влияние на качество плодов и овощей.  8.Товароведная оценка картофеля (<i>моркови</i>).  9.Сравнительная характеристика разных видов грибов по химическому составу, пищевой ценности и способам консервирования.  10.Анализ ассортимента и потребительских свойств и качества свежих и переработанных семечковых плодов.  11.Анализ потребительских свойств и качества ягод.  12.Анализ ассортимента и оценка качества тропических плодов.  13.Влияние зрелости, товарной обработки, транспортирования и хранения на качество плодов и овощей.  14.Характеристика способов консервирования и потребительских свойств переработанных плодов и овощей.  15.Сравнительная характеристика потребительских свойств и качество конфет и карамели.  16.Характеристика ассортимента и потребительских свойств и конкурентоспособности шоколада.  17.Товароведная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности</p>	20	

	<p>мучных кондитерских изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>18.Ассортимент и качество кондитерских изделий для детей.</li><li>19.Формирование потребительских свойств и качества натуральных виноградных вин.</li><li>20.Анализ ассортимента и потребительских свойств растительных масел.</li><li>21.Ассортимент и потребительских свойств различных видов молока.</li><li>22.Исследование ассортимента и качества колбасных изделий.</li><li>23.Товароведная характеристика мяса кур и индеек.</li><li>24.Влияние условий и сроков хранения на качество одного из продовольственных товаров.</li><li>25.Факторы, влияющие на формирование качества и конкурентоспособность товаров (одной из групп).</li><li>26.Хранение продовольственных товаров (отдельных групп или видов) и пути его улучшения.</li><li>27.Ассортимента, оценка качества бараночных изделий.</li><li>28.Сравнительная характеристика потребительских свойств, ассортимента, оценка качества пшеничной и ржаной муки.</li><li>29.Сравнительная характеристика потребительских свойств, ассортимента, оценка качества крупы.</li><li>30.Ассортимент, потребительские свойства растительных масел, реализуемых в торговом предприятии.</li><li>31.Сравнительная характеристика потребительских свойств растительного масла разной степени очистки.</li><li>32.Ассортимент, потребительские свойства и качество мясных копченостей, реализуемых на торговом предприятии.</li><li>33.Мясо птицы: потребительские свойства, классификация, качество, маркировка, хранение.</li><li>34.Оценка уровня безопасности безалкогольных газированных напитков.</li><li>35.Роль и значение углеводов в формировании потребительских свойств соков.</li><li>36.Анализ ассортимента и оценка качества макаронных изделий, поступающих на реализацию в магазин ..... от разных изготовителей.</li><li>37.Анализ ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий, поступающих на реализацию в магазин ..... от разных производителей.</li><li>38.Ассортимента товаров (на примере одной из групп), реализуемых в торговых предприятиях конкретного предприятия.</li><li>39.Влияние упаковки на качество и сохраняемость товаров (на примере одной из групп).</li><li>40.Влияние различных способов хранения на качество товаров (на примере одной из групп).</li></ol>		
--	---	--	--

41. Товароведная характеристика новых видов товаров (на примере одной из групп).
42. Маркировка товаров (отдельных групп или видов), её значимость и пути улучшения.
43. Роль и значение углеводов в формировании потребительских свойств соков

**Непродовольственные товары**

1. Формирование ассортимента товаров на торговом предприятии (на примере однородной группы товаров)
2. Классификация, ассортимент и потребительские свойства посудохозяйственных изделий из пластмасс, реализуемых торговым предприятием
3. Анализ ассортимента и потребительских свойств металлической посуды, реализуемой торговым предприятием
4. Анализ ассортимента и потребительских свойств стеклянной посуды, реализуемой торговым предприятием
5. Анализ ассортимента и потребительских свойств керамической посуды, реализуемой торговым предприятием
6. Классификация и характеристика ассортимента моющих средств, реализуемых торговым предприятием
7. Анализ ассортимента и потребительских свойств мебели (*корпусной, для сидения и лежания, офисной, детской, кухонной и др.*).
8. Анализ ассортимента и потребительских свойств игрушек, реализуемых торговым предприятием
9. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерии, реализуемой фирмой (на материалах )
10. Классификация и характеристика ассортимента косметических средств, реализуемых торговым предприятием
11. Ассортимент и особенности маркировки ювелирных товаров, реализуемых фирмой (на примере)
12. Анализ ассортимента и потребительских свойств бытовых холодильных приборов, реализуемых торговым предприятием
13. Анализ ассортимента и потребительских свойств стиральных машин, реализуемых торговым предприятием
14. Анализ ассортимента и потребительских свойств электронагревательных приборов, реализуемых торговым предприятием
15. Анализ ассортимента и потребительских свойств бытовых пылесосов, реализуемых торговым предприятием

	<p>16. Анализ ассортимента и потребительских свойств бытовых светильников, реализуемых торговым предприятием</p> <p>17. Анализ ассортимента и потребительских свойств электрических отопительных приборов, реализуемых торговым предприятием</p> <p>18. Классификация и характеристика ассортимента одежды (мужской, женской, детской), реализуемой торговым предприятием</p> <p>19. Анализ ассортимента и потребительских свойств трикотажных изделий.</p> <p>20. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви (мужской, женской, детской), реализуемой торговым предприятием</p> <p>21. Классификация и характеристика ассортимента полимерной обуви, реализуемой торговым предприятием</p> <p>22. Ассортимент и потребительские свойства телевизоров, реализуемых торговым предприятием</p> <p>23. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение (на примере товарной группы) и их роль на пути от товаропроизводителя до потребителя.</p>		
<p><b>Всего:</b> 198 – часов, в том числе, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа; самостоятельной работы обучающихся – 66 часов</p>			

- 1.– ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2.– репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.– продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лабораторий товароведения и экспертизы продовольственных товаров; товароведения и экспертизы непродовольственных товаров;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Натуральные образцы, каталоги

Технические средства обучения (по необходимости)

1. Компьютеры
2. Принтер
3. Программное обеспечение общего назначения

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

##### нормативно – правовые акты:

- 1.«Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)» от 26.01.1996 N 14-ФЗ <http://www.consultant.ru/search/>© Консультант Плюс, 1992-2015
- 2.Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 «О защите прав потребителей» [<http://www.consultant.ru/search/base/?q=закон+о+защите+прав+потребителя>].
- 3.Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [<http://www.consultant.ru/search/base/?q=О+качестве+и+безопасности+пищевых+продуктов>].
- 4.Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании» [<http://www.consultant.ru/search/base/?q=«О+техническом+регулировании»>]
- 5.Федеральный закон от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации" <http://ivo.garant.ru/#/document/71108018/paragraph/1:0>

##### основные источники:

- 1.Голубенко О. А. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2013. - 336 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=373802>
- 2.Епифанова М.В. "Товароведение продовольственных товаров" учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Епифанова. - М.: Издательский центр "Академия",2018.-208с.
- 3.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 336 с.
- 4.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005. - 272 с., [1]

л. цв. ил. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 10 е доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 473 с.

#### **дополнительные источники:**

1. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=397798>
2. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров / В. А. Тимофеева. Учебник. Изд-е 5-е, доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 416 с. (СПО)
3. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / [А. М. Новикова, Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, С. А. Прокофьева]. - 4-е изд., стер. - М.: Изд. центр "Академия", 2006. - 480 с.
4. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / А. Н. Неверов, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.; Под ред. А. Н. Неверова, Т. И. Чалых. - 3-е изд., стер. - М.: Изд. центр "Академия", 2004. - 464 с.
5. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / [А. М. Новикова, Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, С. А. Прокофьева]. - 4-е изд., стер. - М.: Изд. центр "Академия", 2006. - 480 с.

#### **Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационно-справочных систем**

- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

базы данных, информационно–справочные и поисковые системы:

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
2. <http://docs.cntd.ru> / электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс].
3. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
4. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
5. [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
6. [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/) Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
7. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей

[Электронный ресурс].

8. [www.ozppou.ru](http://www.ozppou.ru) – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
9. [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru) – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
10. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
11. <http://www.falshivkam.net/> На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- распознавать классификационные группы товаров;</li><li>- анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров;</li><li>- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;</li><li>- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;</li><li>- рассчитывать показатели ассортимента;</li></ul>	Текущий контроль умений в форме: <ul style="list-style-type: none"><li>- наблюдения и оценки выполнения практических заданий;</li><li>- оценки выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</li></ul>
<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ассортимент товаров однородных групп определенного класса, их потребительские свойства;</li><li>- товароведные характеристики реализуемых товаров, их свойства и показатели;</li><li>- факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;</li><li>- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров</li></ul>	Текущий контроль знаний в форме: <ul style="list-style-type: none"><li>- тестирования;</li><li>- устного опроса;</li><li>- письменного опроса;</li><li>- защиты докладов, творческих работ</li></ul>
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

#### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ



## **5.1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**

### **ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ТОВАРОВ**

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

#### **5.1.1 Примерный перечень вопросов для тестирования по дисциплине «Товароведение однородных групп товаров (непродовольственные)»**

##### **Стеклянные товары**

1. Какой вид стекла имеет наименьшую твердость?
2. Какой вид стекла имеет повышенную устойчивость к действию температуры и химических реагентов?
3. Какой вид стекла имеет наибольшую механическую прочность?
4. Благодаря какому свойству хрустальное стекло дает игру света на гранях?
5. Как влияют на долговечность стеклянных изделий разделки, наносимые механическим путем?
6. По какой причине уменьшается долговечность изделий, для выработки которых использованы различные виды стекол одновременно?
7. Какие свойства стеклянных изделий ухудшает украшение «гравировка»?
8. К какой группе стеклянной посуды по функциональному назначению относится изделие «менажница»?
9. Какие группы разделок применяются для украшения хрустальной посуды?
10. Какие группы разделок применяют для украшения посуды из обыкновенного стекла?
11. Как делятся стеклянные изделия по размеру?
12. Из каких видов стекол изготавливают посуду для приготовления пищи?
13. Стеклянным изделиям, выработанным каким способом, свойственна наиболее высокая долговечность?
14. Какие потребительские свойства определяют функциональность стеклянной посуды?
15. Какие потребительские свойства характеризуют эстетичность стеклянной посуды?
16. Какие потребительские свойства определяют удобство пользования стеклянной посудой?
17. Какие потребительские свойства определяют надёжность стеклянной посуды?
18. Какие потребительские свойства характеризуют гигиеничность стеклянной посуды?
19. Какое стеклянное изделие называется бокалом?
20. Какое стеклянное изделие называется фужером?
21. Какое стеклянное изделие называется рюмкой?
22. Какое стеклянное изделие называется бокальчиком?

## **Керамические товары**

1. Какой показатель используют при определении плотности черепка керамических изделий?
2. Какой тип керамики относится к плотной?
3. Какой тип керамики обладает наибольшей просвечиваемостью?
4. Какие потребительские свойства определяют функциональность керамической посуды?
5. Какие потребительские свойства характеризуют эстетичность керамической посуды?
6. Какие потребительские свойства определяют удобство пользования керамической посудой?
7. Какие потребительские свойства определяют надёжность керамической посуды?
8. Какие потребительские свойства характеризуют гигиеничность керамической посуды?
9. Какие виды керамической столовой посуды относятся к группе «для подачи пищи на стол»?
10. Какие виды керамической столовой посуды относятся к группе «для принятия пищи»?
11. Какие виды керамической столовой посуды относятся к группе «для подачи напитков»?
12. Чем отличается кофейник от чайника заварного?
13. Чем отличается чашка для кофе от чашки для чая?
14. Чем отличается молочник от сливочника?
15. Чем отличается кувшин от молочника?
16. Чем отличается кружка от чашки?
17. Чем отличается пиала от чашки?
18. Чем отличается стакан от чашки?
19. Чем отличается чайник заварной от чайника доливного?
20. Чем отличается миска от тарелки глубокой?
21. Чем отличается тарелка мелкая от десертной?
22. Каковы отличительные признаки подливочника?
23. Каковы отличительные признаки салатника?
24. Каковы отличительные признаки вазы для супа?
25. Каковы отличительные признаки маслёнки?
26. Какие признаки характеризуют фасон керамической посуды?
27. Как называется комплект керамической посуды, состоящий из трех-четырех предметов, имеющих одно назначение?
28. Как называется комплект керамической посуды, представляющий собой несколько изделий одного вида?
29. Как называется комплект керамической посуды, представляющий собой подбор разных видов изделий, одинаково оформленных, имеющих одно назначение и рассчитанный на 6 или 12 персон?
30. Как называется комплект керамической посуды, состоящий из сервиза и прибора или двух сервизов?

## **5.2 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ТОВАРОВ**

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

#### **5.2.1 Примерный перечень вопросов для промежуточной аттестации по дисциплине**

- 1 Металлическая посуда: классификация и характеристика ассортимента.
- 2 Стеклянная посуда: классификация и характеристика ассортимента.
- 3 Пластмассовая посуда: группировка и характеристика ассортимента, особенности маркировки
- 4 Керамическая посуда: группировка и характеристика ассортимента.
- 5 Столовые приборы: характеристика ассортимента
- 6 Холодильники и морозильники: классификация и характеристика ассортимента
- 7 Электронагревательные приборы: группировка и характеристика ассортимента
- 8 Стиральные машины: характеристика ассортимента по признакам классификации
- 9 Мебель: классификация и характеристика ассортимента
- 10 Отопительные приборы: группировка и характеристика ассортимента
- 11 Электроутюги: классификация и характеристика ассортимента
- 12 Пылесосы: классификация и характеристика ассортимента
- 13 Приборы для микроклимата: классификация и характеристика ассортимента
- 14 Как влияет содержание воды на качество и сохраняемости продукта питания.  
Охарактеризуйте микробиологические процессы, которые используют в производстве пищевых продуктов
- 15 На чем основаны различные методы консервирования?
- 16 Подсчитайте калорийность пищевых продуктов: 200 граммов ржаного хлеба, если в 100 граммах содержится воды – 47 г., белков – 7г., жиров – 1г., углеводов – 40г.
- 17 Охарактеризуйте основные показатели качества пищевых продуктов
- 18 Определите массу квашеной капусты после свободного стекания сока, если масса тары с шинкованной капустой 2,75кг, масса тары 950 г., а масса сока после свободного стекания 270 г. Соответствует ли это требуемым нормам по стандарту
- 19 В каких условиях следует хранить баночные консервы? Охарактеризуйте виды дефектов, возникающие при хранении.
- 20 Распознайте и охарактеризуйте предложенный образец товара
- 21 На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна. Укажите, как называется дефект, причину его появления и возможность использования такой рыбы
- 22 Что происходит с рыбой в процессе соления? Охарактеризуйте условия и режим хранения соленых рыбных товаров
- 23 Как отличить рыбу холодного копчения от рыбы горячего копчения? Какая из них будет лучше сохраняться?
- 24 Расшифруйте маркировку консервов 051098 137157 1

- 25 Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов? Охарактеризуйте требования к качеству, которые предъявляют к рыбным консервам и пресервам
- 26 Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Дайте определение этих видов мяса и их отличительные признаки
- 27 Что лежит в основе деления на категории упитанности мяса говядины, телятины и баранины? Дайте отличительную характеристику категориям упитанности.
- 28 Как классифицируют колбасные изделия по способу тепловой обработки? Дайте краткую отличительную характеристику видов.
- 29 Какие требования предъявляют к качеству свежего молока? Условия и режимы хранения
- 30 Почему кефир и кумыс являются продуктами смешанного брожения? Требования к качеству этих продуктов
- 31 Пищевая ценность сыров. Классификация сыров
- 32 Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении? Почему?
- 33 Распознайте вид и охарактеризуйте предложенный образец товара
- 34 Дайте характеристику ассортимента круп, реализуемых на предприятии, где Вы проходили практику.
- 35 Какие сорта пшеничной муки представлены в розничных торговых предприятиях? Дайте отличительную характеристику
- 36 Дайте характеристику макаронных изделий, реализуемых на Вашем предприятии
- 37 Распознайте вид и дайте торговую характеристику предложенного образца товара
- 38 Как мясо делится по степени свежести? Какие требования предъявляются к качеству свежего мяса?

### 5.2.2 Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы экзаменационного билета, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

**Оценка «хорошо»** ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все вопросы экзаменационного билета, а также за хороший (не полный) ответ на один дополнительный вопрос.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится обучающемуся за ответы на вопросы экзаменационного билета путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

### **5.2.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине**

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

При сдаче экзамена:

профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ; степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, при выполнении практических работ и других заданий

## 6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)