

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.06.2022 13:47:01
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca16484036e8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрено
На заседании методического совета колледжа

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

30 ноября 2021 г.

15 декабря 2021 г.

протокол № 3

протокол № 4

Директор колледжа _____ А.Э. Чечулин
(подпись)

Председатель _____ Д.А. Карх
(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Наименование междисциплинарного курса	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
Специальность	38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Форма обучения	очная
Год набора	2022
Разработана: Преподаватель, Н.Н.Данько	

Екатеринбург
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП	4
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	8
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	19
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	20
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	21

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО

ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (приказ Минобрнауки России от 15.05.2014 г. № 539)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Междисциплинарный курс «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» входит в ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Целью междисциплинарного курса является формирование у обучающихся целостного представления основ товароведения однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, систем классификации, классификационных признаков, характеристики ассортимента, проведение оценки и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен:

Знать:

- 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.

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;

Иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов			
	Всего за	Контактная работа (по уч.зан.)	Самостоятель	

	семестр	Всего	Лекции	Лабораторные	Практические занятия, включая курсовое проектирование	ная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
Семестр 4							
Зачет с оценкой	0	106	56	8	42	52	0

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

В результате освоения ООП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС СПО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК 3.3. Оценивать и расширять маркировку в соответствии установленными требованиями.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; - идентифицировать товары; <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровки маркировки;
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать товарные потери и списывать их; <p>Иметь практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля режима и сроков хранения товаров;
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - установления градаций качества;

<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - установления градаций качества;
<p>ПК 3.7. Производить изменения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения в системные.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определения показателей ассортимента; - установления градаций качества;
<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.
<p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля режима и сроков хранения товаров;

<p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определения показателей ассортимента; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
---	--

Общие компетенции (ОК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - свои профессиональные задачи <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрировать эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовую базу, требования стандартов, технических условий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение действующего законодательства в сфере коммерции; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; - установления градаций качества;
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интереса к будущей профессии;

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Знать: - способы эффективного общения с коллегами, руководством, потребителями; Уметь: - работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - проявлять ответственности при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий;</p>
<p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Знать: - способы самообразования; Уметь: - планирование профессионального и личностного развития обучающегося в ходе обучения; - определять задачи профессионального и личностного развития;</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Знать: - каким образом себя вести в нестандартных ситуациях; Уметь: - решать проблемных ситуаций; - участвовать в работе «малых групп» на теоретических и практических занятиях;</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Знать: - методы поиска, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; Уметь: - использовать различных источников для поиска информации включая Интернет-ресурсы; - использовать необходимые информации при выполнении профессиональных задач.</p>

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Часов					
		Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 4		158					
Тема 1.	Товароведение плодоовощных товаров	20	8		6	6	
Тема 2.	Товароведение зерномучных товаров	18	6	4	2	6	
Тема 3.	Товароведение мяса и мясных	21	6	4	4	7	
Тема 4.	Товароведение молока и молочной продукции	21	8		6	7	
Тема 5.	Товароведение вкусовых товаров	8	4		4		
Тема 6.	Товароведение текстильных товаров	16	6		4	6	

Тема 7.	Товароведение швейно-трикотажных товаров	18	6		6	6	
Тема 8.	Товароведение коженно-обувных товаров	17	6		4	7	
Тема 9.	Товароведение пушно-меховых товаров	19	6		6	7	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-9	Тест №1-9	Студент делает выбор правильного ответа из нескольких правдоподобных, предложенных на выбор. Задания закрытой формы содержат варианты ответа, как правильные, эталонные, так и отвлекающие. Задания открытой формы требуют написание собственного ответа. Оценивается задание изученного материала.	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-9	Практические задания	Решение практических задач. Количество задач: 20	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-9	Вопросы	Устный опрос с использованием вопросов	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-9	Доклад	Публичное выступление с презентацией или раздаточным материалом по определенному вопросу. Количество тем: 17.	Оценивается от 2 до 5 баллов
тема 2-3	Лабораторная работа №1-4	Выполнение практических заданий по теме	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-9	Практическая работа №1-21	Выполнение практических заданий по теме	Оценивается от 2 до 5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
4 семестр (ЗаО)	Билет для зачета	Билет для проведения зачета состоит из двух вопросов: 1 теоретический вопрос 1 практическое задание Количество билетов - 25.	Оценивается от 2 до 5 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ООП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин (предметов) и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Товароведение плодоовощных товаров Общая классификация продовольственных товаров. Основные понятия в области товароведения плодоовощных товаров. Классификация плодоовощных товаров, классификаторы ОКП и ТН ВЭД, стандартная, торговая классификация. Качество плодоовощных товаров. Ассортимент и товароведная характеристика плодоовощных товаров.</p>
<p>Тема 2. Товароведение зерномучных товаров Краткая характеристика группы зерномучных товаров, их место и роль в рационе человека. Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания. Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров. Качество и безопасность зерномучных товаров.</p>
<p>Тема 3. Товароведение мяса и мясных продуктов Основные понятия в области товароведения мяса и мясных продуктов. Ассортимент и товароведная характеристика мяса и мясных продуктов Качество и безопасность мяса и мясных продуктов</p>
<p>Тема 4. Товароведение молока и молочной продукции Краткая характеристика молока и молочной продукции, их место и роль в рационе человека. Групповой ассортимент молочной продукции, классификаторы ОКП и ТН ВЭД, стандартная, торговая классификация. Ассортимент и товароведная характеристика молока и молочной продукции. Качество и безопасность молока и молочной продукции</p>
<p>Тема 5. Товароведение вкусовых товаров Краткая характеристика группы вкусовых товаров, их место и роль в рационе человека. Современные тенденции в формировании оптимального ассортимента, отвечающего требованиям здорового и полноценного питания. Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров.</p>
<p>Тема 6. Товароведение текстильных товаров Общая классификация непродовольственных товаров. Основные понятия в области товароведения текстильных товаров. Экономико-статистическая классификация текстильных товаров, классификаторы ОКП и ТН ВЭД, стандартная, торговая классификация. Ассортимент и товароведная характеристика текстильных товаров, перспективы развития ассортимента.</p>
<p>Тема 7. Товароведение швейно-трикотажных товаров Основные понятия в области товароведения швейно-трикотажных товаров. Экономико-статистическая классификация швейно-трикотажных товаров, классификаторы ОКП и ТН ВЭД, стандартная, торговая классификация. Ассортимент и товароведная характеристика швейно-трикотажных товаров, перспективы развития ассортимента.</p>
<p>Тема 8. Товароведение кожевенно-обувных товаров Основные понятия в области товароведения кожевенно-обувных товаров. Экономико-статистическая классификация кожевенно-обувных товаров, классификаторы ОКП и ТН ВЭД, стандартная, торговая классификация. Ассортимент и товароведная характеристика кожевенно-обувных товаров, перспективы развития ассортимента.</p>

Тема 9. Товароведение пушно-меховых товаров

Основные понятия в области товароведения пушно-меховых товаров.

Экономико-статистическая классификация пушно-меховых товаров, классификаторы ОКП и ТН ВЭД, стандартная, торговая классификация.

Ассортимент и товароведная характеристика пушно-меховых товаров, перспективы развития ассортимента.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Товароведение плодоовощных товаров

Практическая работа №1 "Безопасность пищевой продукции."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 021. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на продовольственные товары

Практическая работа №2 "Ассортимент плодоовощных товаров"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Дать товароведную характеристику представленных образцов плодоовощных товаров

Задание 2. У представленных образцов определить код по ОКПД2, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Задание 3. У представленных образцов определить код по ТН ВЭД, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Практическая работа №3 "Качество плодоовощных товаров"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Рассмотреть ситуации:

1. На предприятие в октябре поступила партия картофеля в количестве 18 мешков массой нетто 900г. При оценке качества установлено: клубней удлиненной формы размером 20 мм – 1,2 кг, клубней с механическими повреждениями глубиной более 5 мм – 0,4кг, с повреждениями проволочком – 0,5 кг, поврежденных паршой более ¼ поверхности – 0,5 кг, поврежденных фитофторой – 0,2 кг.

Оцените качество поступившей партии. Результаты оформите в виде таблицы

Стандартная продукция, % = 100 - % нестандартной продукции - % отхода.

2. В декабре на предприятие поступила партия яблок массой нетто 400кг в стандартных ящиках (по 25 кг). По сопроводительным документам яблоки 1 сорта. Приёмочный контроль качества яблок по объединённой пробе показал: все плоды по размеру соответствовали 1 сорту. Из них плодов с нажимами площадью не более 4 см² – 2 кг, плодов загнивших – 0,6кг, подкожной пятнистостью – 1,2. Остальные плоды в потребительской стадии зрелости без повреждений и болезней.

1. Определите величину выборки и массу объединённой пробы.

2. Дайте заключение о качестве партии яблок.

3. Укажите сведения, которые должны быть отмечены в удостоверении о качестве и безопасности яблок

4. Изучите упаковку яблок 1 товарного сорта в ящики и их маркировку.

Вопросы для самопроверки

1. Классификация плодов и овощей.

2. Определяющие и специфические показатели качества.

3. Болезни плодов и овощей, причины их возникновения и меры по предупреждению.

4. Продукты переработки плодов и овощей

Тема 2. Товароведение зерномучных товаров

Практическая работа №4 "Ассортимент зерномучных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Дать товароведную характеристику представленных образцов зерномучных товаров

Задание 2. У представленных образцов определить код по ОКПД2, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Задание 3. У представленных образцов определить код по ТН ВЭД, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Лабораторная работа №1 "Качество хлеба и хлебобулочных изделий"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать правила приемки, методы отбора образцов хлеба и хлебобулочных изделий.

Задание 2. Оценить органолептические показатели хлеба. Результаты исследования оформить в виде таблицы.

Лабораторная работа №2 "Маркировка хлеба и хлебобулочных изделий"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать ТР ТС 022, ГОСТ Р 51074-2003 и определить требования к маркировке зерномучных товаров

Задание 2. Оценить маркировку представленных образцов хлеба и хлебобулочных изделий. Результаты оформить в виде таблицы и сформулировать выводы.

Тема 3. Товароведение мяса и мясных продуктов

Практическая работа №5 "Ассортимент и товароведная характеристика мяса и мясных продуктов."
Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Дать товароведную характеристику представленных образцов мясных продуктов

Задание 2. У представленных образцов определить код по ОКПД2, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Задание 3. У представленных образцов определить код по ТН ВЭД, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Практическая работа №6 "Качество и безопасность мяса и мясной продукции"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 034. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на мяса и мясной продукции

Лабораторная работа №3 "Оценка качества вареных колбас"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать правила приемки, методы отбора образцов вареных колбас.

Задание 2. Оценить органолептические показатели вареных колбас. Результаты исследования оформить в виде таблицы. Сформулировать выводы.

Лабораторная работа №4 "Оценка упаковки и маркировки вареных колбас."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать ТР ТС 022, ГОСТ Р 51074-2003 и определить требования к маркировке вареных колбас

Задание 2. Провести оценку упаковки и маркировки вареных колбас

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация мяса и мясной продукции.

2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мяса и мясной продукции.

3. Дефекты мяса и мясной продукции.

Тема 4. Товароведение молока и молочной продукции

Практическая работа №7 "Качество и безопасность молока и молочной продукции"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 033. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на молоко и молочную продукцию

Практическая работа №8 "Оценка качества молока питьевого"

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать правила приемки, методы отбора образцов молока питьевого.

Задание 2. Дать товароведную характеристику исследуемых образцов.

Задание 3. Оценить органолептические показатели молока питьевого. Результаты исследования оформить в виде таблицы.

Практическая работа №9 "Оценка упаковки и маркировки молока питьевого."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать ТР ТС 022, ГОСТ Р 51074-2003 и определить требования к маркировке

Задание 2. Провести оценку упаковки и маркировки молока питьевого

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация молока и молочной продукции.
2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество молока и молочной продукции.
3. Дефекты молока и молочной продукции.

Тема 5. Товароведение вкусовых товаров

Практическая работа №10 "Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Дать товароведную характеристику представленных образцов вкусовых товаров

Задание 2. У представленных образцов определить код по ОКПД2, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Задание 3. У представленных образцов определить код по ТН ВЭД, указав классификационные признаки заложенные в коде.

Практическая работа №11 "Безопасность алкогольной продукции."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать технические регламенты, регламентирующие требования к алкогольной продукции. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на алкогольную продукцию.

Тема 6. Товароведение текстильных товаров

Практическая работа №12 "Изучение ассортимента тканей."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Определить факторы формирующие ассортимент текстильных товаров

Задание 2. Изучить и привести в отчете стандартную классификацию тканей всех групп волокнистого состава; установить признаки, положенные в ее основу. Выяснить особенности классификации тканей в таможенных целях. Указать коды текстильных материалов по ОКП и ЕТН ВЭД ЕАЭС.

Задание 3. Изучить современный ассортимент тканей и направления его развития. Выяснить внешние отличительные признаки, структурные особенности и специфические свойства тканей различных групп, подгрупп, видов (наименований). Характеристику рассматриваемых образцов привести в табл. 8 и 9.

Практическая работа №13 "Качество и безопасность текстильных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 017. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия текстильных товаров

Задание 3. Определить факторы формирующие и сохраняющие качество текстильных товаров

Тема 7. Товароведение швейно-трикотажных товаров

Практическая работа №14 "Качество и безопасность швейно-трикотажных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 017. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Раскрыть и определить:

- факторы, формирующие качество швейно-трикотажных товаров
- требования к качеству швейно-трикотажных товаров

Задание 3. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на швейно-трикотажные товары.

Практическая работа №15 "Товароведение швейно-трикотажных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить стандартную классификацию, основные группы и виды одежды по ГОСТу 17037. Группировку одежды оформить в таблицу по методическим указаниям.

Задание 2. Дать товароведную характеристику предложенных швейных и трикотажных изделий различных групп.

Практическая работа №16 "Факторы сохраняющие качество швейно-трикотажных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Определить и проанализировать требования к маркировке швейно-трикотажных товаров (ТР ТС 017).

Задание 2. Определить и раскрыть факторы, сохраняющие качество швейно-трикотажных товаров

Задание 3. Проанализировать информацию для потребителей образцов швейно-трикотажных товаров. Отчет оформить в виде таблицы. Сформулировать выводы

Тема 8. Товароведение кожевенно-обувных товаров

Практическая работа №17 "Качество и безопасность товаров легкой промышленности."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 017. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия обуви.

Практическая работа №18 "Товароведение кожевенно-обувных товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Ознакомиться с деталями обуви. Дать характеристику конструктивных особенностей трех образцов, оформляя результаты в таблицу по методическим указаниям.

Задание 2. По ГОСТ 23251 «Обувь. Термины и определения» ознакомиться с общими понятиями и признаками классификации обуви. Изучить ее ассортимент, определить коды кожаной обуви по ОКП и ЕТН ВЭД ТС, указав классификационные признаки заложенные в коде. Результаты оформить в виде таблицы.

Тема 9. Товароведение пушно-меховых товаров

Практическая работа №19 "Товароведение пушно-меховых товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Проанализировать классификации, видовой ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Результаты выполнения задания оформить в виде таблицы.

Задание 2. Проанализировать классификации, видовой ассортимент изделий из пушнины. Результаты выполнения задания оформить в виде таблицы.

Задание 3. Ознакомиться с ассортиментом основных групп меховых изделий по паспортизированным образцам, выявить отличительные признаки отдельных видов, особенности их свойств и назначения. Привести в табл. товароведную характеристику предложенных изделий, установить соответствие их внешнего вида современным направлениям моды.

Практическая работа №20 "Качество и безопасность пушно-меховых товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Изучить и проанализировать ТР ТС 017. Составить схему данного технического регламента. Ответить на вопросы преподавателя.

Задание 2. Определить и раскрыть:

- факторы, формирующие качество пушно-меховых товаров.
- требования к качеству пушно-меховых товаров.

Задание 3. Проанализировать ксерокопии документов подтверждения соответствия на пушно-меховых товаров..

Практическая работа №21 "Факторы сохраняющие качество пушно-меховых товаров."

Выполнение лабораторной работы, выполнение практических заданий с нормативно-правовыми документами.

Задание 1. Определить и проанализировать требования к маркировке пушно-меховых товаров (ТР ТС 017).

Задание 2. Определить и раскрыть факторы, сохраняющие качество пушно-меховых товаров

Задание 3. Проанализировать информацию для потребителей образцов пушно-меховых товаров.

Отчет оформить в виде таблицы. Сформулировать выводы

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Товароведение плодоовощных товаров</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Собеседование
<p>Тема 2. Товароведение зерномучных товаров</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Тест
<p>Тема 3. Товароведение мяса и мясных продуктов</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией
<p>Тема 4. Товароведение молока и молочной продукции</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Контрольная работа
<p>Тема 6. Товароведение текстильных товаров</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Собеседование
<p>Тема 7. Товароведение швейно-трикотажных товаров</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Контрольная работа
<p>Тема 8. Товароведение кожевенно-обувных товаров</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией
<p>Тема 9. Товароведение пушно-меховых товаров</p> <ol style="list-style-type: none">1. Повторение и изучение материала лекций2. Проработка материала и составление опорного конспекта3. Подготовка к практическим занятиям4. Собеседование

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 949 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091800>

2. Магомедов Ш.Ш. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 322 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1232470>

3. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский Центр РИО, 2021. - 156 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1234625>

4. Павлова Т.С. Основы товароведения продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 221 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1817875>

Дополнительная литература:

1. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Справочная литература. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 264 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1092995>

2. Григорян Е. С. Товароведение [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 256 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1234692>

3. Мотовилов О. К., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167383>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.