

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ »

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

Самара, 2021

Рассмотрено на заседании
ПЦК Товароведения и коммерции

Протокол № 9
от « 14 » апреля 20 21

Председатель ПЦК Товароведения
и коммерции
И.Е. Сазанова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «СТЭК»
Н.А. Изотова



Рабочая программа учебной дисциплины профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (приказ Минобрнауки России от 28.07.2014 № 835)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: Л. М. Духно, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	17
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- распознавать отдельные виды и наименования товаров;
- расшифровывать маркировку товаров и входящие в её состав информационные знаки;
- выбирать номенклатуру показателей для оценки качества товаров;
- проводить оценку качества различными методами;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- устанавливать градации качества.

В результате освоения учебной дисциплины студент **должен знать:**

- виды, формы и средства информации о товарах;
- правила маркировки товаров;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определённого класса;
- методы оценки качества;
- виды дефектов, причины их возникновения;
- градации качества.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными 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.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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.

ПК 2.3. Проводить товароведную экспертизу.

ПК 2.4. Документально оформлять результаты различных видов экспертиз и испытаний товаров и продукции.

ПК 3.1. Планировать основные показатели деятельности организации.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.

ПК 3.5. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов оказания услуг в области профессиональной деятельности.

ПК 3.6. Оформлять учетно-отчетную документацию.

ПК 4.1. Выполнять задания специалиста более высокой квалификации при проведении маркетинговых исследований.

ПК 4.2. Сравнивать конкурентоспособность аналогичных товаров и (или) услуг.

ПК 4.3. Планировать комплекс маркетинговых мероприятий.

ПК 4.4. Выполнять работы по формированию спроса на товары и услуги.

ПК 4.5. Выполнять работы по продвижению товаров и услуг.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки - 255 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки- 170 часов;

самостоятельной работы - 85 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	255
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	170
в том числе:	
практические работы	72
Самостоятельная работа студента (всего)	85
Итоговая аттестация в форме комплексного экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, и практические занятия, самостоятельная работа студентов.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Товары растительного происхождения.		82	
Тема 1.1. Теоретические основа товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала:	16	
	Введение. Предмет, цели и задачи , принципы товароведения,. История и направления развития, состояние потребительского рынка. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Классификация и качество продовольственных товаров. Классификация и качество продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. Химический состав продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров, их пищевая ценность. Нормы питания. Хранение продовольственных продуктов. Хранение продовольственных товаров, консервирование. Маркировка и сертификация потребительских товаров. Сертификация, стандартизация, маркировка товаров, штриховое кодирование.	10	2
	Практическая работа № 1 -6: Расчет энергетической ценности пищевых продуктов Изучение структуры и содержания стандартов	6	2,3
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию по теме «Теоретические основа товароведения продовольственных товаров»	8	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	14	

Товароведение зерна и продуктов его переработки.	<p>Зерно. Крупа</p> <p>Формирование качества крупы в процессе производства. Виды и ассортимент круп. Показатели качества крупы. Дефекты круп. Упаковка, транспортирование и хранение</p> <p>Мука.</p> <p>Классификация муки. Сорта пшеничной хлебопекарной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки. Показатели и нормы качества муки, дефекты, причины их появления и меры предупреждения.</p> <p>Хлеб и хлебобулочные изделия.</p> <p>Пищевая ценность хлеба. Сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Производство хлеба. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели и требования к качеству хлеба. Дефекты хлеба, их причины и меры предупреждения. Условия транспортирования и реализации.</p> <p>Макаронные изделия. Сырье и особенности производства. Классификация макаронных изделий. Характеристика качества макаронных изделий. Дефекты и меры их предупреждения. Условия и сроки хранения</p>	6	2
	<p>Практическая работа № 7 – 14:</p> <p>Изучение ассортимента крупы. Оценка качества крупы по стандарту.</p> <p>Изучение ассортимента муки и оценка качества по стандарту.</p> <p>Изучение ассортимента макаронных изделий оценка качества по стандарту.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом и качеством бараночных изделий и сухарей.</p>	8	2,3
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Подготовить презентацию по теме «Товароведение зерна и продуктов его переработки».</p>	7	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	24	

Плодоовощные товары. Грибы.	<p>Свежие овощи. Клубнеплоды и корнеплоды. Пищевая ценность свежих плодов и овощей, классификация овощей. Клубнеплоды и корнеплоды: химический состав, сорта, болезни и повреждения, качество, транспортировка, упаковка, хранение. Капустные, луковые, пряные и салатно-шпинатные овощи. Химический состав и пищевая ценность, деление по сортам, болезни и повреждения, требования к качеству, условия хранения и транспортировки.</p> <p>Десертные, тыквенные, томатные, бобовые и зерновые овощи. Грибы. Химический состав и пищевая ценность, деление по сортам, болезни и повреждения, требования к качеству, условия хранения и транспортировки. Свежие плоды и ягоды. Химический состав, пищевая ценность, классификация свежих плодов и ягод. Семечковые плоды: химический состав и пищевая ценность, деление по сортам, болезни и повреждения. Условия и сроки хранения семечковых плодов. Косточковые плоды. Ягоды. Химический состав и пищевая ценность, деление по сортам, болезни и повреждения. Условия и сроки хранения косточковых плодов и ягод.</p> <p>Орехоплодные, субтропические и тропические плоды. Химический состав и пищевая ценность, деление по сортам, болезни и повреждения. Условия и сроки хранения орехоплодных, субтропических и тропических плодов. Грибы свежие и переработанные. Классификационная характеристика, пищевая и химическая ценность. Сушеные грибы, соленые, маринованные грибы. Деление по сортам, требования к качеству, условиям и срокам хранения.</p> <p>Продукты переработки овощей и плодов. Квашенные, соленые и маринованные овощи и плоды. Сушеные овощи, плоды и ягоды. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения. Овощные и плодово-ягодные консервы в герметической таре. Классификация, товароведная характеристика. Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение. Замороженные овощи, плоды, ягоды.</p>	16	2
	<p>Практическая работа № 15 – 22:</p> <p>Изучение хозяйственно-ботанических сортов картофеля и определение качества по стандарту.</p> <p>Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.</p> <p>Изучение ассортимента и оценка качества томатопродуктов, плодовых и овощных консервов по стандарту.</p> <p>Расшифровка маркировки плодоовощных консервов</p>	8	2,3
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Подготовить презентацию по темам:</p> <p>«Товароведная характеристика овощей»</p> <p>«Товароведная характеристика плодов»</p> <p>«Продукты переработки плодов и овощей»</p>	8	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала:	14	

Крахмал, сахар, мед. Кондитерские товары.	Сахар, мед, крахмал. Товароведная характеристика. Пороки качества, требования к упаковке и условиям хранения. Плодово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад, какао-порошок. Кондитерские изделия, классификация. Плодово-ягодные кондитерские изделия: классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. Конфетные изделия. Карамель, конфеты, ирис, драже: классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. Мучные кондитерские изделия. Классификация мучных кондитерских изделий. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условиями сроком хранения. Восточные сладости. Кондитерские изделия детского, диетического и специального назначения. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условиям и сроком хранения.	8	2
	Практическая работа № 23 – 28: Ознакомление с видами и оценка качества сахара. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества карамели, шоколада и конфет. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества мучных кондитерских изделий.	6	2,3
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию по темам: «Крахмал, сахар, мед», «Кондитерские изделия».	7	
Тема 1.5 Вкусовые товары	Содержание учебного материала: Чай, и чайные напитки. Кофе, кофейные напитки. Вкусовые товары, их классификация. Чай: химический состав и пищевая ценность. Характеристика ассортимента, оценка качества, условия и сроки хранения. Кофе, кофейные напитки. Характеристика ассортимента, оценка качества, условия и сроки хранения. Пряности и приправы. Табачные изделия. Пряности: классификация, значение в питании, характеристика ассортимента, условия и сроки хранения. Поваренная соль и приправы: значение в питании, товароведная характеристика, условия и сроки хранения. Табачные изделия: классификация, характеристика ассортимента, условия и сроки хранения. Алкобольные и слабоалкогольные напитки. Безалкогольные напитки Классификация, товароведная характеристика ассортимента, требования к качеству, маркировка, условия и сроки хранения. Классификация безалкогольных напитков, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.	14	
	Практическая работа № 29 – 36: Изучение ассортимента и оценка качества кофе. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества пряностей. Изучение ассортимента и качества приправ.	8	2,3

	Изучение ассортимента безалкогольных напитков.		
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию по теме «Вкусовые товары».	7	
Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров. Товары животного происхождения.		88	
Тема 2.1 Молочные и яичные товары.	Содержание учебного материала:	32	
	Молоко и сливки. Химический состав пищевая ценность. Значение молока и молочных продуктов в питании. Формирование ассортимента и технологическая обработка молока. Оценка качества Молочнокислые напитки. Молочнокислые напитки, значение в питании человека. Сущность кисломолочного брожения и его роль в производстве кисломолочных продуктов, диетические и лечебные свойства. Классификация, ассортимент, показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Классификация Сметана, творог. Значение в питании человека. Физико-химические показатели. Товароведная характеристика ассортимента. Пороки качества, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные консервы. Сухое и сгущённое молоко, химический состав, формирование качества. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.. Масло коровье. Виды, состав, основы технологии получения. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения. Сыры. Твердые сычужные сыры. Классификация сыров. Пищевая ценность и химический состав сыров. Твердые с и полутвердые сычужные сыры. Особенности производства. Товароведная характеристика ассортимента. Оценка качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Реализация твердых и полутвердых сычужных сыров. Твердые сычужные сыры. Оценка качества. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Реализация твердых и полутвердых сычужных сыров. Мягкие сычужные, рассольные, кисломолочные и плавленые сыры. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент, особенности производства, требования к качеству, маркировка. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности молочных продуктов. Яйца. Строение яйца, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Дефекты яиц. Пищевой и технический брак. Показатели безопасности яиц. Яичные товары. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства. Оценка качества яиц и яйцепродуктов. Особенности хранения. Показатели безопасности яичных продуктов.	20	2
	Практическая работа № 37- 48: Ознакомление с ассортиментом молока, поступающего в торговлю. Изучение ассортимента кисломолочных товаров, и оценка качества по стандарту. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества масла коровьего. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества сычужных сыров.	12	2,3

	Ознакомление с ассортиментом и оценка качества плавленых сыров. Ознакомление с ассортиментом и показателями качества на яйца куриные.		
	Самостоятельная работа: Подготовить презентации по темам: «Молоко и молочные товары» «Кисломолочные продукты» «Сыры» «Яйца и яичные товары»	16	
Тема 2.2 Пищевые жиры.	Содержание учебного материала:	16	
	Пищевые жиры. Состав и свойства жиров. Значение в питании человека. Классификация пищевых жиров. Растительные масла. Масличное сырьё. Сущность методов получения растительных масел прессованием и экстрагированием. Влияние способа производства масла и его рафинации на качество масла. Ассортимент растительных масел, требования к качеству. Дефекты, хранение растительных масел. Жиры животные топленые. Классификация, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Виды масложировых продуктов, получаемых на основе растительного масла Маргарин, спреды, майонез. Виды, назначение, состав. Сущность технологии их получения, ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Условия хранения и сроки. Показатели безопасности пищевых жиров.	8	2
	Практическая работа № 49 – 56: Ознакомление ассортиментом и оценка качества растительного масла. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества маргарина. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества майонеза. Ознакомление с ассортиментом кулинарных жиров	8	2,3
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию по теме «Пищевые жиры»	8	
Тема 2.3	Содержание учебного материала:	20	

Мясо и мясные товары	Мясо животных Классификация и формирование потребительских свойств мяса. Химический и морфологический состав мяса. Послеубойные изменения мяса, холодильная обработка. Изменения качества мяса при хранении. Категории свежести мяса. Стандартная разрубка туш. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса Мясо домашней птицы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Хранение. Мясные субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения Мясные копчености. Колбасные изделия.. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Классификация, товарные сорта, формирование ассортимента. Потребительские свойства колбасных изделий. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Мясные консервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Хранение. Мясные кулинарные изделия. Классификация и общая характеристика видов. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Показатели безопасности мяса и мясных товаров.	12	2
	Практическая работа № 57 -64: Ознакомление с тканями мяса домашних убойных животных. Ознакомление с категориями мяса по возрасту и упитанности. Ознакомление сортовой разделкой (разрубом) туш убойных животных и определение отрубов по сортам Расшифровка маркировки мясных консервов. Ознакомление с ассортиментом вареных колбас	8	2,3
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию по теме «мясо и мясные товары»	10	
	Тема 2.4	20	

Рыба и рыбные продукты.	Классификация промысловых рыб. Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Соленые и маринованные рыбные товары. Сущность основных способов посола, особенности маринования. Ассортимент, основы технологии производства, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Вяленые и сушеные рыбные товары. Сущность технологической обработки рыбы в процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Копченые рыбные товары. Рыбные консервы и пресервы. Основные способы копчения рыбы. Основы технологии производства. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.. Классификация. Характеристика видов и разновидностей. Маркировка, упаковка, хранение, требования к качеству, дефекты и меры предупреждения. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Общая характеристика, классификация и ассортимент. Показатели и требования к качеству, дефекты и их причины, меры предупреждения. Упаковка, условия и сроки хранения. Общая характеристика. Икорные товары. Химический состав и пищевая ценность икры. Классификация икры. Сущность технологического процесса производства икры. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Нерыбное водное сырье и морепродукты. Потребительские свойства и значение в питании. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Показатели безопасности рыбных продуктов.	12	2
	Практические работы № 65 – 72: Изучение строения рыбы. Определение видов и семейств промысловых рыб. Изучение ассортимента соленой рыбы. Расшифровка маркировки и органолептическая оценка качества рыбных консервов Изучение ассортимента и оценка качества икры рыб.	8	2,3
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию по теме «Рыба и рыбные продукты».	10	
	Комплексный экзамен		
Всего часов аудиторной нагрузки		170	
Часы самостоятельной работы		85	
Итого		225	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решаемых проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по разделам дисциплины;
- учебно-методический комплекс Товароведение продовольственных товаров, рабочая программа, календарно-тематический план;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. – М.: Изд-во НОРМА, 2016.
2. Неверов А.Н., Чалых Т.И. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами/ Учебник для НПО и учебное пособие для СПО – М.: ПрофОбр Издат, 2012
3. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров- М.: Деловая литература, 2012.
4. Теплов В.И. и др. Коммерческое товароведение /Учебник - М.: Издательский дом «Дашков и К», 2012.
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для с СПО- Ростов-на- Дону.: Феникс, 2015.

6. Каленик Т.К. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов, полученных из генетически модифицированных источников. Качество и безопасность: Учебное пособие

Дополнительные источники:

7. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров, - М.: «Дашков и К», 2015.

8. Ходыкин А.П., Ляшко А.А. Товароведение и экспертиза электронных бытовых товаров- М.: Академия, 2014.

9. Парашкова В.Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров, -М.: Академия, 2015.

10. Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения, -М.: «Дашков и К», 2014.

11. Дронова Н.Д. Новое в диагностике ювелирных материалов- :ОЦПКРТ, 1999

12. Николаева М.А. Справочник по товароведению продовольственных товаров: Справочник для специалистов в области товароведения и пищевых технологий, предпринимателей, преподавателей и студентов соответствующего профиля – М.: Колос С, 2013.

13. Головлёва Е.Л. Основы рекламы. Учебное пособие рекомендовано Минобразованием для студентов СПО-М.: ЮНИТИ, 2015.

14. Стандарты на товары однородных групп.

15. Журнал «Спрос», «Российская торговля», «Питание и общество», «Фототехника», «Коммерческий вестник», «Стерео».

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.textreferat.com>- хлеб
2. <http://www.shokoladec.ru>- шоколад
3. <http://www.znaytovar.ru/tema38.html>– мясные товары
4. <http://www.advetology.ru>– колбасные изделия
5. <http://www.mova-dela.ru/archive/219> - сыр
6. <http://www.unicorf.ru/ru/mealy>– мучные кондитерские товары

7. <http://spice.net.ru>– специи и приправы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и оценка результатов обучения
Уметь:	
-распознавать отдельные виды и наименования товаров;	Практические работы
-расшифровывать маркировку товаров и входящие в её состав информационные знаки;	Тестирование, практические работы
- выбирать номенклатуру показателей для оценки качества товаров;	Выполнение индивидуальных заданий.
-проводить оценку качества различными методами;	Выполнение практического задания
-диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;	Выполнение практического задания
-устанавливать градации качества.	Выполнение практического задания
Знать:	
-виды, формы и средства информации о товарах;	Выполнение практического задания
-правила маркировки товаров; -факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;	Выполнение практического задания
-требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определённого класса;	Выполнение практического задания
-методы оценки качества; -виды дефектов, причины их возникновения;	Выполнение практического задания
-градации качества.	Выполнение практического задания