Автономная некоммерческая профессиональная
образовательная организация
«Сибирская региональная школа бизнеса (колледж)»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Омск-2021

Автор программы: Пензина О.В., к.т.н., преподаватель

Составлена в соответствии с Федеральными государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена
на заседании ПЦК бухгалтерско-экономических
дисциплин на 2021-2022 учебный год

Протокол заседания ПЦК №1 от «31» августа 2021 г.
Председатель ПЦК В.В Швыдко

УТВЕРЖДЕНО «31» августа 2021 г.
Зам. директора В.В. Швыдко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 4
1.1. Область применения программы 4
1.2. Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы 4
1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения междисциплинарного курса 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 7
2.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы 7
2.2. Тематический план междисциплинарного курса 8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 24
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению 24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ 26

1 ПАСПОРТ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1 Область применения программы

Программа междисциплинарного курса МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом, рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (далее ФГОС СПО).

1.2 Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы

Междисциплинарный курс МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров входит в профессиональный цикл ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение и сохраняемости товаров.

1.3 Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения междисциплинарного курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции (ОК) и личностные результаты (ЛР):

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 личного развития.

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

ОК7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

ЛР 1. Российская гражданская идентичность, патриотизм; прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов

ЛР 2. Гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, сознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

ЛР 3. Готовность к служению Отечеству, его защите;

ЛР 4. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

ЛР 5. Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

ЛР 6. Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире,

готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

ЛР 7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

ЛР 8. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей

ЛР 9. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

ЛР 10. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

ЛР 11. Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

ЛР 12. Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

ЛР 13. Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

ЛР 14. Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

ЛР 15. Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Студент готовится к освоению следующих **профессиональных компетенций**:

ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Обучающийся готовится к освоению **практического опыта**:

— оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;

— расшифровки маркировки;

— контроля режима и сроков хранения товаров;

— соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам,

упаковке, условиям и срокам хранения;

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен **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.

знать:

- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса

всего – 120 часов, в том числе:

1. Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов, из них:

лекции – 60 часов,

практические занятия – 20 часов,

- самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**120**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**80**
в том числе:	
лекционные занятия	60
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**40**
в том числе:	
Подготовка сообщения (подготовка реферата)	24
Составление пояснительной и аналитической записки	6
Составление таблиц	10
Промежуточная аттестация: в форме комплексного экзамена	

2.2 Тематический план междисциплинарного курса МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Наименование разделов	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Форма проведения активного или интерактивного занятия	Наименование осваиваемых компетенций, при интерактивном или активном занятии	Форма проведения практических занятий с использованием ПК
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		**120**			
Раздел 1 Товароведение непродовольственных товаров		**61**		ЛР 1-15	
Тема 1.1 Текстильные и швейные товары	**Содержание учебного материала:**	**12**			
	1.Текстильные товары: Общие сведения о текстильных волокнах. Классификация, строение натуральных волокон; получение, строение и свойства химических волокон. Производство пряжи и нитей. Классификация ассортимента и потребительские свойства х/б и льняных, шерстяных и шёлковых тканей. Нетканые материалы. Искусственный мех. Изготовление, преимущества и недостатки. Дефекты, хранение, упаковка, маркировка текстильных товаров.	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ПК 3,6 ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12	
	2.Швейные товары: Потребительские свойства и требования к одежде. Этапы производства одежды. Моделирование, конструирование. Детали одежды. Шкала типовых размеров. Классификация и	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ПК 3,6 ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12	

	ассортимент швейных изделий. Символические обозначения свойств материалов. Классификация ассортимента швейного белья, головных уборов. Определение размера головных уборов. Упаковка. Дефекты, упаковка, хранение, маркировка швейных изделий.				
	Практические занятия обучающихся:	**4**			
	Практическое занятие № 1				
	1. Изучение ассортимента и маркировки х/б и льняных, шерстяных и шёлковых тканей. Изучение дефектов и маркировки текстильных товаров.	2	Кейс – технология	ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12, ОК 6, ОК 7	Работа в программе MCExcel
	Практическое занятие № 2				
	2.Изучение ассортимента швейных товаров. Изучение дефектов швейных товаров, причины их возникновения. Изучение маркировки швейных товаров, символов по уходу за швейными товарами.	2	Кейс – технология	ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12, ОК 6, ОК 7	Работа в программе MCExcel
	Самостоятельная работа обучающихся:	**4**			
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 1 Провести сравнительную характеристику в таблице натуральных, искусственных и синтетических волокон, пряжи и нитей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение тканей. **Внеаудиторная самостоятельная работа № 2** Сегментация рынка. Новинки тканей. Приготовить образец ткани с товароведной характеристикой в форме таблицы	2 2			
Тема 1.2	**Содержание учебного материала:**	**14**			

Трикотажные и пушно-меховые товары	3.Трикотажные товары Потребительские свойства трикотажа. Классификация и ассортимент трикотажных изделий. Шкала размерных признаков. Классификация ассортимента верхнего трикотажа, трикотажного белья, чулочно - носочных изделий. Дефекты, упаковка, хранение, маркировка изделий из трикотажа.	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ПК 3,6 ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12	
	4.Пушно-меховые товары: Пушные и меховые полуфабрикаты. Потребительские свойства пушно-меховых изделий. Весенние и зимние виды пушно-мехового полуфабриката. Особенности строения шкурки. Топография шкур. Свойства волосяного покрова и кожевой ткани. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Ассортимент меховых изделий. Дефекты. Требования к качеству, упаковка, хранение.	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ПК 3,6 ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12	
	5.Изучение ассортимента трикотажных товаров. Определение размерных признаков трикотажа. Выявление дефектов.	2	Кейс – технология	ПК 3.1, ПК 3.4, ОК1, ОК 2 ОК4, ОК 12, ОК 6, ОК 7	
	Практические занятия обучающихся:	**2**			
	Практическое занятие № 3				
	3.Изучение пушно-мехового ассортимента. Выявление дефектов. Потребительская характеристика.	2	Кейс – технология	ПК 3.1, ПК 3.4, ОК1, ОК 2 ОК4, ОК 12, ОК 6, ОК 7	Работа в программе MCExcel
	Самостоятельная работа обучающихся:	**6**			

	Внеаудиторная самостоятельная работа № 3 Написать доклад и презентацию последующим теме. «Мода сезона». **Внеаудиторная самостоятельная работа № 4** Доклад на тему «Влияние скорняжного производства на качество меховых и овчинно-шубных изделий»	4 2			
Тема 1.3 Кожевенно-обувные товары	**Содержание учебного материала:**	**7**			
	6.Кожевенно-обувные товары: Потребительские свойства обуви. Топография шкуры КРС, сырьё для изготовления кожи для обувных товаров. Кожевенно – обувные материалы: кожи натуральные, искусственные, синтетические, обувные ткани. Материалы для низа обуви. Детали обуви. Производство обувных товаров. Размерные системы обуви: метрическая и штрихмассовая. Определение размера обуви. Классификация ассортимента обувных товаров. Производство резиновой и валяной обуви. Сырьё для изготовления. Размерные системы. Дефекты. Требования к качеству, упаковке, маркировке обувного ассортимента. Условия хранение.	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5 ПК 3,6 ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12	
	7. Изучение ассортимента кожаной обуви. Половозрастному признаку, сезонности, производителям. Изучение ассортимента резиновой и валяной обуви	2		ПК 3.1,ОК1, ОК 2 ОК4, ОК 12, ОК 6, ОК 7	
	Самостоятельная работа обучающихся:	**3**			

	Внеаудиторная самостоятельная работа № 5 5. Реферат на тему «Особенности моделирования и конструирования обуви и влияние этих процессов на качество кожаной обуви»	3			
Тема 1.4 Галантерейные и посудохозяйственные товары	**Содержание учебного материала:**	**12**			
	8.Галантерейные товары: Текстильная и металлическая галантерея. Кожаная галантерея. Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Щётки и зеркала.	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12	
	9.Косметические товары. Потребительские свойства косметики. Лечебно - гигиеническая и декоративная косметика. Сырьё для изготовления. Классификация ассортимента косметических товаров. Упаковка, маркировка, условия хранения косметических товаров. Дефекты косметических товаров. Контрольная работа №2	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12	

	10.Посуда из пластмасс. Потребительские свойства. Используемое сырьё для производства. Способы изготовления посуды из пластмасс. Классификация ассортимента. Особенности маркировки и упаковки пластмассовой посуды. Дефекты, условия хранения. Стеклянные товары: используемое сырьё, способы изготовления. Декорирование стеклянной посуды. Классификация ассортимента стеклянной посуды. Упаковка, маркировка, условия хранения стеклянной посуды Требования к качеству.	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12	
	11. Керамические товары. Потребительские свойства керамики, способы изготовления, декорирование керамической посуды. Классификация ассортимента керамики. Дефекты, маркировка, упаковка, условия хранения. Изучение ассортимента керамической и пластмассовой посуды. Товароведная характеристика. Изучение ассортимента стеклянной посуды. Товароведная характеристика. Оформление акта на установленное расхождение.	2	Кейс-технологии, дегустация	ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12, ОК6	
	Самостоятельная работа обучающихся:	**4**			

	Внеаудиторная самостоятельная работа № 6 6.Составить таблицу на тему «Показатели безопасности, дефекты парфюмерно-косметических товаров» **Внеаудиторная самостоятельная работа №7** 7.Анализ ассортиментав в виде таблицы магазина Лента и Магнит – гипермаркет «Завёртки, задвижки, защёлки, ассортимент»	2 2			
Тема 1.5 Культовары и электробытовые товары	**Содержание учебного материала:**	**8**			
	12. Культтовары. Школьно-письменные и канцелярские товары. Требования к качеству. Условия хранения. Игрушки: классификация ассортимента, сырьё для изготовления, дефекты, маркировка, упаковка, хранение.	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	13. Электробытовые товары: Бытовые электрические приборы для охлаждения и замораживания продуктов. Маркировка, упаковка, хранение. Источники света, бытовые светильники. Требования к качеству. Бытовые электрические приборы для приготовления и подогрева пищи.	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1,ПК 3.2.ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	Практические занятия обучающихся:	**2**			
	Практическое занятие № 4				
	4.Изучение ассортимента игрушек. Характеристика игрушек по возрасту, помощь в выборе товара. Изучение ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров	2	Кейс – технология	ПК 3.1, ПК 3.4, ОК 1, ОК 6, ОК 2, ОК4, ОК 12	
	Самостоятельная работа обучающихся:	**2**			

	Внеаудиторная самостоятельная работа № 8 8.Проанализировать ассортимент игрушек на местном рынке. Новинки игрушек на рынке и составить аналитическую таблицу	2			
Тема 1.6 Строительные товары и бытовая химия	**Содержание учебного материала:**	**8**			
	14. Строительные товары: потребительские свойства, основное назначение строительных материалов. Минеральные вяжущие вещества. Область применения. Конструкционно – профильные материалы. Назначение. Кровельные материалы. Потребительские свойства. Материалы для стен и перегородок. Облицовочные и отделочные материалы. Требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения.	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	15. Товароведная характеристика синтетических моющих средств (СМС), мыла. Составление актов на СМС при обнаружении товаров ненадлежащего качества.	2			
	Практические занятия обучающихся:	**4**			

	Практическое занятие № 5				
	5.Изучение и анализ ассортимента бытовой химии (сопоставление фактического ассортимента с сегментами рынка, изучение особенностей информации *Контрольная работа №1*	2	Кейс – технология	ПК 3.1,ОК 1, ОК 6, ОК 2, ОК4, ОК 12	
	Контрольный срез № 1 (ПЗ)	2			
Раздел 2 Товароведение продовольственных товаров МДК 03.02Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		**59**		ЛР 1-15	
Тема 2.1 Плодоовощные товары и зерномучные товары	**Содержание учебного материала:**	**8**			
	16. Клубнеплоды, овощные культуры. Товароведная характеристика подгрупп, назначение, виды товарной обработки, показатели товарного качества. Классификация плодовых и ягодных культур: субтропические, тропические, цитрусовые плоды. Орехоплодные. Требования к качеству. Переработанные овощи и плоды. Сушеные, квашеные и солёные продукты. Овощные и плодовые консервы в герметической таре. Быстрозамороженные овощи и плоды. Свежие и переработанные грибы.	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	17.Зерно. Морфологическое строение и химический состав пищевых злаков. Важнейшие зерновые культуры. Мука: классификация, показатели качества хлебопекарной муки. Другие виды муки. Крупы, макаронные изделия: классификация, качество макаронных изделий. Хлебобулочные изделия: классификация и ассортимент, оценка качества хлебобулочных изделий.	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	

	Практические занятия обучающихся:	**2**			
	Практическое занятие №6				
	6. Изучить условия и сроки хранения зерномучных товаров, распознавать дефекты хлеба. Составление актов естественной убыли.Дегустация хлебобулочных изделий.	2	Кейс-технологии	ПК 3.8, ПК 3.1, ПК3.2 ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	Работа в программе МС Excel
	Самостоятельная работа обучающихся:	**2**			
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 9 Составить аналитическую записку по заданию. Изучение ассортимента муки, изучение ассортимента хлебобулочных изделий магазина «Пятерочка» «Магнит у дома».	2			
Тема 2.2 Вкусовые продукты и кондитерские товары	**Содержание учебного материала:**	**15**			
	18.Алкогольные напитки. Этиловый пищевой спирт, водка. Классификация ликёро-наливочных изделий. Виноградные вина, классификация виноградных вин, оценка качества. Коньяк. Безалкогольные напитки: минеральные воды, газированные напитки, соки плодово-ягодные,	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	19. Чай, кофе. Разновидности ассортимента. Пряности и вкусовые приправы. Плодовые, семенные, листовые, корневые, цветочные пряности. Поваренная соль.	2			
	20.Сахар. Крахмал и крахмалопродукты. Мёд. Кондитерские изделия. Классификация. Сахарные изделия: карамель, драже, халва, пастило – мармеладные изделия, конфеты. Шоколад и какао-порошок. Мучные кондитерские изделия: печенье, пряники, вафли,	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	21. Изучить ассортимент карамели, конфет, шоколада. Виды упаковки, маркировки и сроки	2	Дискуссия,	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1,	

	хранения. Оценка качества кондитерских товаров по органолептическим показателям.		тренинг	ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	Практические занятия обучающихся:	**2**			
	Практическое занятие № 7				
	7.Дегустация чая. Определение показателей качества органолептическим методом. Время, порядок заваривания, описание цвета, вкуса	2	Кейс-технологии. Дегустация	ПК 3.8, ПК 3.1, ПК3.2 ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	Работа в программе MC Excel
	Самостоятельная работа обучающихся:	**5**			
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 10 Подготовить доклад с мультимедийной презентацией по одной из следующих тем: 1. История возникновения чаепития на Руси. 2. Восточные традиции чаепития. 3. Традиции заваривания чая в различных странах. 4. История появления кофе на Руси. 5. Шоколад и секреты его изготовления 6. Швейцарский шоколад – как эталон качества 7. Традиционные кондитерские изделия России и Омской области	5			
Тема 2.3 Пищевые жиры и масла. Молоко и молочные продукты	**Содержание учебного материала:**	**11**			
	22.Растительные масла и продукты их переработки. Химический состав растительных масел. Важнейшие виды растительного масличного сырья. Животные топлёные жиры. Модифицированные жиры, саломасы. Жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Оценка качества.	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	23.Товароведная характеристика молока, сливок, молочных консервов. Сухое молоко.	2	Дискуссия,	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1,	

	Кисломолочные продукты. Вторичные молочные продукты. Сыры: классификация, способы изготовления. Условия и сроки хранения. Масло коровье: классификация, производство, упаковка и хранение.		тренинг	ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	Практические занятия обучающихся:	**2**			
	Практическое занятие № 8				
	8.Ассортимент молочных товаров, виды упаковки и маркировки. Сопроводительные документы, поступающие с молочными товарами.	2	Кейс-технологии.	ПК 3.8, ПК 3.1, ПК3.2 ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	Работа в программе МС Excel
	Самостоятельная работа обучающихся:	**5**			
	Внеаудиторная самостоятельная работа №11 Подготовка доклад и мультимедийной презентации по теме «Изучение ассортимента кисломолочных продуктов в одном из магазинов» -Магазин «Лента» -Гипермаркет «Магнит» - Гипермаркет «Триумф» - гипермаркет «Ашан» - гипермаркет «Метро» - Магазин «Окей»	5			
Тема 2.4 Мясные товары	**Содержание учебного материала:**	**8**			
	24.Назначение, общая классификация мясных товаров, классификация мяса убойных животных. Сортовой разруб. Клеймение мяса. Качество мяса. Субпродукты. Мясо птицы. Колбасные изделия. Мясокопчёности. Мясные консервы	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	

	25.Изучить виды мяса, продаваемые на рынках города, в магазинах. Клеймение мясных товаров, субпродуктов. Оценивать качество мясных товаров органолептическим способом. Особенности хранения мясных товаров в розничной сети, и в том числе в торговом зале магазина.	2	Кейс-технологии.	ПК 3.8, ПК 3.1, ПК3.2 ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	Самостоятельная работа обучающихся:	**4**			
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 12 12. Подготовить аналитическую записку по теме «Условия хранения колбасных изделий в магазине «Пятерочка» и соблюдение температурного режима и сроков»	4			
Тема 2.5 Рыбные товары	**Содержание учебного материала:**	**17**			
	26. Рыба и морепродукты. Классификация и показатели качества рыбы. Рыбные продукты. Рыбные консервы и пресервы. Качество, условия хранения	2	Дискуссия, тренинг	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5,ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	27. Нерыбные морепродукты: ракообразные, моллюски. Икра. Качество, условия хранения	2	Кейс-технологии.	ПК 3.3,ПК 3.1, ПК3.2 ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	28.Изучить ассортимент охлаждённой и мороженой рыбы Изучить ассортимент сушёной, вяленой, солёной, копчёной рыбы. Виды упаковки и маркировки.	2	Кейс-технологии.	ПК 3.3,ПК 3.1, ПК3.2 ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	
	29.Рыба и морепродукты. Классификация и показатели качества рыбы. Рыбные продукты. Рыбные консервы и пресервы. Качество, условия хранения	2	Кейс-технологии.	ПК 3.3,ПК 3.1, ПК3.2 ОК 1, ОК 2 ОК4, ОК 12,	

	30. Оценка качества рыбы. Рыбных товаров *Контрольная работа №2*	2			
	Самостоятельная работа обучающихся:	**5**			
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 13 Подготовка доклад и мультимедийной презентации по теме «Изучение ассортимента рыбных пресервов в одном из магазинов» -Магазин «Лента» -Гипермаркет «Магнит» - Гипермаркет «Триумф» - гипермаркет «Ашан» - гипермаркет «Метро» - Магазин «Окей»	5			
	Контрольный срез №2 (ПЗ)	2			
Промежуточная аттестация в форме экзамена комплексного					
Всего:		**120**			

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация междисциплинарного курса предполагает наличие учебного кабинета «товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»:

– рабочее место преподавателя;

– посадочные места по количеству обучающихся;

– калькуляторы;

– интерактивная доска;

– комплект законодательных и нормативных документов;

– комплект учебно-методической документации;

– комплект образцов оформленных кредитных документов;

– комплект учебно-методических материалов.

Технические средства обучения:

- рабочие места, оборудованные персональными компьютерами по числу обучающихся;

- программное обеспечение (MS Office, локальная компьютерная сеть, Интернет);

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением (справочно-правовые системы «Консультант Плюс», «Гарант»);

- мультимедиа-проектор;

- учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, методические указания для студентов, раздаточные материалы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения : учебник / Моисеенко Н.С. — Москва : КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: https://book.ru/book/936104 (дата обращения: 03.01.2021). — Текст : электронный.

2. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 374 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496067

3. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов / М.А. Николаева. – Москва: Норма, 2016.-448с.

Дополнительные источники:

1. Ходыкин, А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха / А.А. Ходыкин, А.П. Ходыкин. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2016. – 350 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453025

2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др.; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленовой. – Москва: Дашков и К°, 2017. – 760 с.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450791

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и домашних заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
применять методы товароведения;	Практические занятия №1-10 Контрольная работа №1,2, контрольный срез № 1,2.Самостоятельная работа вне колледжа Экзамен, учебная практика и производственная практика
формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;	Практические занятия теме 1.1.-1.6,2.1-2.5 Контрольная работа №1,2, контрольный срез № 1,2. Самостоятельная работа вне колледжа Экзамен, учебная практика и производственная практика
оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	Практические занятия теме 1.1.-1.6,2.1-2.5 Контрольная работа № 1,2, контрольный срез № 1,2. Самостоятельная работа вне колледжа Экзамен, учебная практика и производственная практика
рассчитывать товарные потери и списывать их;	Практические занятия теме 1.1.-1.6,2.1-2.5 Контрольная работа № 1,2, контрольный срез № 1,2.Самостоятельная работа вне колледжа Экзамен, учебная практика и

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	*2*
	производственная практика
идентифицировать товары;	Практические занятия теме 1.1.-1.6,2.1-2.5 Контрольная работа № 1,2, контрольный срез № 1,2. Самостоятельная работа вне колледжа Экзамен, учебная практика и производственная практика
соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	Практические занятия теме 1.1.-1.6,2.1-2.5 Контрольная работа № 1,2, контрольный срез № 1. Самостоятельная работа вне колледжа Экзамен, учебная практика и производственная практика
Знания:	
классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Устный опрос по темам 1.1-1.6 и 2.1-2.5 Практические занятия темам 1.1-1.6 и 2.1-2.5 Контрольная работа №1, контрольный срез № 1. Контрольный опрос по теме темам 1.1-1.6 и 2.1-2.5. Экзамен
условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Устный опрос по темам 1.1-1.6 и 2.1-2.5 Практические занятия темам 1.1-1.6 и 2.1-2.5 Контрольная работа № 1,2 контрольный срез № 1,2. Контрольный опрос по теме темам 1.1-1.6 и 2.1-2.5Экзамен
особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	Устный опрос по темам 1.1-1.6 и 2.1-2.5 Практические занятия темам 1.1-1.6 и 2.1-2.5 Контрольная работа № 1,2, контрольный срез № 1,2. Контрольный опрос по теме темам

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
	1.1-1.6 и 2.1-2.5Экзамен
Промежуточная аттестация	Экзамен