

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет  
народного хозяйства»**

*Утверждена решением  
Ученого совета ДГУНХ,  
протокол № 13 от 06 июля 2020 г.*

**Кафедра «Маркетинг и коммерция»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

**Квалификация – Техник-технолог**

**Форма обучения - очная**

**Махачкала – 2020**

УДК 339.139  
ББК 65.290-2 Р69

**Составитель:** Мамаева Асият Мамаевна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

**Внутренний рецензент** – Минатуллаев Арслан Айнутдинович, кандидат экономических наук, доцент, зав. кафедрой «Менеджмент» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

**Внешний рецензент** – Омаров Магомед Магуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

**Представитель работодателя** – начальник производства сети супермаркетов «Зеленое яблоко» Дарбишева Асият Магомедовна

*Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014г., № 384, и на основании приказа Минобрнауки РФ от 14.06.2013г., № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».*

Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» размещена на официальном сайте [www.dgunh.ru](http://www.dgunh.ru)

Мамаева А.М. Рабочая программа дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. – Махачкала: ДГУНХ, 2020г. - 19 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Атаевой Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

## Содержание

<b>Раздел 1.</b>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.....	4
<b>Раздел 2.</b>	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	7
<b>Раздел 3.</b>	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации.....	8
<b>Раздел 4.</b>	Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	9
<b>Раздел 5.</b>	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	13
<b>Раздел 6.</b>	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	15
<b>Раздел 7.</b>	Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных.....	16
<b>Раздел 8.</b>	Описание материально – технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	17
<b>Раздел 9.</b>	Образовательные технологии.....	18
	Лист актуализации рабочей программы дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».....	19

## **Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

**Целью** освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков в области формирования ассортимента, оценки качества, учитывать и регулировать сохраняющие товары факторы, получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов.

**Задачи** дисциплины являются:

-изучить основные понятия, цели, принципы, объекты, методы товароведения, ассортиментные, квалитметрические, количественные характеристики товаров; классификацию укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторы, их обеспечивающие;

- изучить виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;

-изучить виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу

-изучить условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечения их сохраняемости;

-рассмотреть особенности правил оформления сопроводительных документов.

**1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы**

**Общие компетенции (ОК):**

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## 1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	владеть / иметь практический опыт:
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	методы сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития-У4.	искать и использовать различные источники информации, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития-У4.	использует стандарты, технические условия, положения и инструкции при решении расчетных и ситуационных задач, практических и лабораторных работ, при написании рефератов и других творческих работ-В5
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	знает программы общего и учебного назначения, моделирующие среды, а так же возможности их использования в учебном процессе-35.	применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности- У5.	владеет навыками использования информационных технологий при выполнении лабораторных работ и в профессиональной деятельности в дальнейшем – В8
<b>ПК-6.1:</b> Участвовать в планировании основных показателей производства	- принципы и виды планирования работы бригады (команды)-380; - основные приемы организации работы исполнителей-381; правила и принципы разработки должностных	- рассчитывать выход продукции в ассортименте-У51; - вести табель учета рабочего времени работников-У52.	- планирования работы структурного подразделения (бригады)-В37.

	<p>обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени-382.</p>		
<p><b>ПК-6.4:</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дисциплинарные процедуры в организации производства-385;</li> <li>- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира-386;</li> <li>- методику расчета выхода продукции-387;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат-388;</li> <li>- методики расчета экономических показателей-389.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию-У57;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией-У58.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля хода и оценки результатов выполнения работ исполнителями -В40.</li> </ul>
<p><b>ПК-6.5:</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дисциплинарные процедуры в организации-390;</li> <li>- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира-391;</li> <li>- методику расчета выхода продукции-392;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат-393;</li> <li>- методики расчета экономических показателей-394.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию-У59;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией-У60.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведения утвержденной учетно-отчетной документации-В41.</li> </ul>

### 1.3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

код компетенции	Этапы формирования компетенций				
	Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	Тема 2. Зерномучные товары	Тема 3. Фруктоовощные товары	Тема 4. Вкусовые и кондитерские товары	Тема 5. Пищевые жиры и молочные товары
<b>ОК-4</b>			+		+
<b>ОК-5</b>	+		+		
<b>ПК-6.1</b>		+		+	
<b>ПК-6.4</b>	+				+
<b>ПК-6.5</b>		+		+	

код компетенции	Этапы формирования компетенций				
	Тема 6 Мясные и рыбные товары	Тема 7 Текстильные, швейные и трикотажные товары	Тема 8 Пушно- меховые товары	Тема 9 Галантерейные товары	Тема 10 Парфюмерно- косметические товары
<b>ОК-4</b>	+				+
<b>ОК-5</b>		+		+	
<b>ПК-6.1</b>			+	+	
<b>ПК-6.4</b>	+				
<b>ПК-6.5</b>			+		+

код компетенции	Этапы формирования компетенций				
	Тема 11 Стекланные и керамические товары	Тема 12 Металлохозяйственные товары	Тема 13 Электробытовые приборы	Тема 14 Ювелирные товары	Тема 15 Пластмассовые товары
<b>ОК-4</b>		+	+		
<b>ОК-5</b>	+				+
<b>ПК-6.1</b>		+		+	
<b>ПК-6.4</b>	+				+
<b>ПК-6.5</b>			+	+	

## Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является общепрофессиональной и входит в состав профессионального цикла дисциплин ППСЗ. Дисциплина читается в 4-м, 5 и 6 семестрах.

Промежуточный контроль знаний студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» проводится в период семестровых аттестаций в форме дифференцированного зачета в 6 семестре.

В методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении следующих учебных курсов: «Теоретические основы товароведения», «Организация, технология и проектирование предприятий», «Коммерческая деятельность», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Логистика» и др.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для изучения дисциплин «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Организация производства», «Правовые основы профессиональной деятельности».

### **Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации**

Объем дисциплины в академических часах составляет **224 часов**.

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет - **147 часов**,

в том числе:

- лекции - **67 часов**;
- практические занятия - **49 часов**;
- лабораторные занятия - **31 часов**;

Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра - **1 час**.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся - **76 ч**.

Формы промежуточной аттестации:

5 семестр – контрольные работы

6 семестр – дифференцированный зачет



**Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

№ п/п	Тема дисциплины	Всего академических часов	в том числе:							Форма текущего контроля успеваемости.
			лекции	семинары	практические занятия	лабораторные занятия	консультация	самостоятельная работа	интерактивные формы проведения занятий	
<b>Раздел I. Товароведение продовольственных товаров</b>										
1	<b>Общие сведения о продовольственных товарах</b>	10	6		2	-		2	Презентация и по теме	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа
2	<b>Зерномучные товары</b>	12	6		2	-		4	Лекция-беседа	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа
3	<b>Флодоовощные товары</b>	14	6		2	2		6	Презентация и по теме	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа
4	<b>Вкусовые и кондитерские товары</b>	18	6		4	-		6	Лекция-беседа	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий
5	<b>Пищевые жиры и молочные товары</b>	18	6		4	2		6	Презентация и по	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение

									теме	лабораторных заданий
6	<b>Мясные и рыбные товары</b>	18	6		4	2		6	Презентация и по теме	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий
	<b>Итого за 4 семестр</b>	90	36		18	6		30		
<b>Раздел II. Товароведение непродовольственных товаров</b>										
7	<b>Текстильные, швейные и трикотажные товары</b>	18	4		4	4		6	Презентация и по теме	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий;
8	<b>Пушно-меховые товары</b>	16	4		4	4		4	Лекция-беседа	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий
9	<b>Галантерейные товары</b>	10	2		2	2		4	Презентация и по теме	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий
10	<b>Парфюмерно-косметические товары</b>	18	4		4	4		6	Презентация и по теме	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий
11	<b>Стеклянные и керамические товары</b>	10	2		2	2		4	Презентация и по теме	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий
	<b>Итого за 5 семестр</b>	72	16		16	16		24		
12	<b>Металлохозяйственные товары</b>	16	4		4	2		6	Лекция-беседа	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий
13	<b>Электробытовые приборы</b>	14	4		4	2		4	Презе	Тестовые задания. Вопросы

									нтаци и по теме	для обсуждения. Письменная работа Выполнение лабораторных заданий
14	<b>Ювелирные изделия</b>	16	4		4	2		6	Презе нтаци и по теме	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа Выполнение лабораторных заданий
15	<b>Товары из пластмасс</b>	15	3		3	3		6	Лекц ия- бесед а	Тестовые задания. Вопросы для обсуждения. Письменная работа. Выполнение лабораторных заданий
<b>Итого за 6 семестр</b>		61	15		15	9		22		
	Дифферен. Зачет (групповая консультация в течении семестра, групповая консультация перед промежуточной аттестацией, дифференцированный зачет)							1		Контроль
<b>Всего:</b>		<b>224</b>								

**Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы,  
необходимой для освоения дисциплины**

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные по стандарту	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа
<b><i>I. Основная учебная литература</i></b>				
1.	Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. и др.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник	М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 950 с.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496166">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496166</a>
2.	Ляшко А.А., Ходыкин А. Н., Волошко Н.И., Снитко А.П.	Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник	М : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 660 с.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496128">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496128</a>
3.	Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. , Райкова Е.Ю. и др.	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 760 с.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=450791">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=450791</a>
<b><i>I. Дополнительная литература</i></b>				
<b><i>А) Дополнительная учебная литература</i></b>				
1.	Голубева Л.В., Долматова О.И.	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов: лабораторный практикум: учебное пособие	Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. - 65 с.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=481996">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=481996</a>
2.	Криштафович В.И. , Криштафович Д.В., Еремеева Н.В.	Физико-химические методы исследования: учебник	Криштафович, В.И.. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 208 с.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=453028">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=453028</a>
3.	Магомедов Ш.Ш., Беспалова Г.Е.	Управление качеством продукции: учебник	М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 335 с.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495785">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=495785</a>
4.	Пехташева Е.Л.	Биоповреждения непродовольственных товаров: учебник	М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 332 с.	URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496148">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=496148</a>
<b><i>Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ</i></b>				
1.	Закон РФ «О защите прав потребителей» (в редакции от 9 января 1996 г.) <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>			

2.	Закон РФ от 23 сентября 1992 г. «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» www.consultant.ru
<i>Материалы аналитических Интернет сайтов</i>	
1.	<a href="http://www.gost.ru/">http://www.gost.ru/</a>
2.	<a href="http://www.interstandart.ru/">http://www.interstandart.ru/</a>
3.	<a href="http://www.rospotrebnadzor.ru/">http://www.rospotrebnadzor.ru/</a>
4.	<a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a>
5.	<a href="http://www.stq.ru/">http://www.stq.ru/</a>
6.	<a href="http://www.spros.ru/">http://www.spros.ru/</a>
7.	<a href="http://www.ozpp.ru/">http://www.ozpp.ru/</a>
8.	<a href="http://www.mozp.org/">http://www.mozp.org/</a>
9.	<a href="http://www.asq.org/">http://www.asq.org/</a>
10.	<a href="http://www.1gost.ru/">http://www.1gost.ru/</a>
11.	<a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a>
12.	<a href="http://www.falshivkam.net/">http://www.falshivkam.net/</a>
13.	<a href="http://www.legprommarket.ru/">http://www.legprommarket.ru/</a>
14.	<a href="http://www.textilemarket.ru">http://www.textilemarket.ru</a>
15.	<a href="http://www.textileclub.ru">http://www.textileclub.ru</a>

## **Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории образовательной организации, так и вне ее.

Для освоения дисциплины могут быть использованы материалы следующих аналитических интернет-сайтов:

<http://www.gost.ru/> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

<http://www.interstandart.ru/> – официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

<http://www.rospotrebnadzor.ru/> – официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].

<http://www.tsouz.ru> – официальный сайт Таможенного союза [Электронный ресурс].

<http://www.stq.ru/> – официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

<http://www.spros.ru/> – официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

<http://www.ozpp.ru/> – официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

<http://www.mozp.org/> – официальный сайт Московского общества защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].

<http://www.asq.org/>. – официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].

<http://www.1gost.ru/> – на сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

<http://www.znaytovar.ru/> – на сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.

<http://www.falshivkam.net/> – на сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

<http://www.legprommarket.ru/> – на сайте пользователь без регистрации и ограничений может просматривать каталог предприятий-участников и каталог представленной ими продукции (товаров), может получить информацию о товаре и координаты производителя продукции (товара).

<http://www.textilemarket.ru> – на сайте представлены производители текстильных товаров

<http://www.textileclub.ru> – на сайте представлен ассортимент текстильных товаров

## **Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных**

### **7.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения**

1. Windows 10 Professional
2. Microsoft Office Professional
3. VLC Media player
4. Adobe Acrobat Reader
5. 7-zip
6. VLC Media player

### **7.2. Перечень информационных справочных систем**

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»;
- Справочно-правовая система «Гарант»;
- Полнотекстовая база данных EBSCO «Пищевые технологии»-

<http://unatlib.ru/resources/external-resources/tech-agriculture/643-fondpolnotekstovykh-elektronnykh-dokume>

### 7.3. Перечень профессиональных баз данных

- ✓ База данных Министерства промышленности и торговли РФ. - Режим доступа: Министерства: <http://www.minprom.gov.ru>
- ✓ База данных Торгово-промышленной Палаты РФ. - Режим доступа: <http://www.tpprf.ru>
- ✓ База данных Российской Федерации для размещения информации о размещении заказов (уполномоченным по ведению сайта является Минэкономразвития России). Режим доступа: [www.zakupki.gov.ru](http://www.zakupki.gov.ru)
- ✓ База данных Федеральной службы по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам (Роспатента). - Режим доступа: <http://www.fips.ru/rospatent/index.htm>

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе «Университетская библиотека ONLINE» (договор №149-09/2018 об оказании информационных услуг от 1.10.2018 г. с ООО «НексМедиа»)

### Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для преподавания дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» используются следующие специализированные помещения – аудитории:

**1. Кабинет междисциплинарных курсов, аудитория 2-13 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20 «а»)**

#### ***Перечень основного оборудования:***

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» ([www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)), ЭБС «ЭБС Юрайт» ([www.urait.ru](http://www.urait.ru)), флипчат переносной.

#### ***Перечень учебно-наглядных пособий:***

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

**2. Лаборатория товароведения № 5-6 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, ул. Джамалутдина Атаева, дом 5, учебный корпус №2, литер «В»)**

#### ***Перечень основного оборудования:***

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор, персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета, ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» ([www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)),

ЭБС «ЭБС Юрайт» ([www.urait.ru](http://www.urait.ru)), флипчарт переносной.

***Перечень учебно-наглядных пособий:***

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

***Лабораторное оборудование:***

Весы торговые электронные ВСП-30/5-3Тп.

Весы лабораторные электронные серии ВСЛ.

Сушильный шкаф (18л, 50-250°С) ШСЛ-18/250.

Анализатор молока (Клевер 2).

Биноклярный микроскоп.

Лупы асферические ЛПИ-463-3,5х и ЛПИ-464-7х

Фотометр малогабаритный КФК-.

Колбы конические мерные (100-250 мл); мерные цилиндры (25; 50 мл).

Набор ареометров АОН-1.

Литровая пурка.

Набор дегустационной посуды.

Набор ножей, разделочных досок.

Муляжи продаваемой продукции.

Пенетрометр (для определения плотности жидких продуктов).

Нитратомер.

Холодильник бытовой (LG GC-051SS ).

Печь электрическая (настольная, двухкамфорная).

Мензурки, чашки, фильтровальная бумага.

рНметр.

Люминоскоп.

**3. Помещение для самостоятельной работы 4.1** (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

***Перечень основного оборудования:***

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

**4. Помещение для самостоятельной работы 4.2** (Россия, Республика Дагестан, 367008, г. Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

***Перечень основного оборудования:***

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

## **Раздел 9. Образовательные технологии**

При реализации дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» применяются следующие образовательные технологии:



*Решение задач по анализу конкретных ситуаций* как для иллюстрации той или иной ситуации, так и в целях выработки навыков применения управленческих решений; обучение, при котором обучающиеся и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций и задач. При данном методе обучения обучающийся самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его.

Текущий контроль уровня знаний и умений обучающимся необходимо осуществлять путем тестирования, как во время практических занятий, так и в ходе индивидуальной работы.

*Тестирование* – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора.

*Разбор «кейс-стади»* – обучение, при котором обучающиеся и преподаватель участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций и задач. При данном методе обучения обучающийся самостоятельно принимает решение и обосновывает его.

*Решение типовых задач* осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

*Доклад (презентация)* – публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение определенной темы. Доклад может быть представлен различными участниками процесса обучения: преподавателем (лектором, координатором и т.д.), приглашенным экспертом, обучающимся. Докладчик готовит все необходимые материалы (текст доклада, слайды PowerPoint, иллюстрации и т.д.). При очном обучении докладчик знакомит обучающихся с материалами доклада в аудитории, в условиях Интернет размещает их на образовательных веб-сайтах.

*Внеаудиторная самостоятельная работа* в форме обязательных консультаций и индивидуальных занятий со студентами (помощь в понимании тех или иных моделей и концепций, подготовка тезисов для студенческих конференций и т.д.).

Достижение воспитательных целей на занятиях по дисциплине осуществляется личным примером, высокой требовательностью и строгим выполнением задач дисциплины, с одной стороны, и максимально - возможной помощью в усвоении наиболее сложных разделов и тем, - с другой.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины «Товароведение  
продовольственных и непродовольственных товаров»**

Рабочая программа пересмотрена,  
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «30» мая 2020 г. № 11

Зав. кафедрой 

Рабочая программа пересмотрена,  
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «04» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой 

Рабочая программа пересмотрена,  
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «29» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой 