

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Ростовский институт защиты предпринимателя»
(РИЗП)

Утверждаю
Ректор института
_____ А.А. Паршина

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по организации самостоятельной работы студентов и
проведению
практических (семинарских) занятий
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Розничная торговля продовольственными товарами
(наименование дисциплины (модуля))

Специальность	38.02.08 Торговое дело
Форма обучения	очная

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература и эл. ресурсы	Интеракт.	Примечание
-------------	---	----------------	-------	-------------	--------------------------	-----------	------------

Раздел 1.							
1.1	Теоретические основы товароведения /Тема/	1					
1.6	Практическое занятие № 1. Основы стандартизации. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.7	Практическое занятие №2. Основопологающие характеристики товаров. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.8	Практическое занятие № 3. Факторы, сохраняющие качество товаров. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.9	Практическое занятие № 4. Расшифровка маркировки товара. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.10	Зерномучные товары /Тема/	1					
1.14	Практическое занятие № 5. Изучение ассортимента и оценка качества муки. /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		

1.15	Практическое занятие № 6. Изучение ассортимента макаронных изделий. /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.16	Практическое занятие № 7. Изучение ассортимента бараночных изделий. /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.17	Практическое занятие № 8. Изучение ассортимента сухарных изделий /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.18	Сахар, крахмал, мед, кондитерские изделия /Тема/	1					
1.23	Практическое занятие № 9. Изучение ассортимента сахара по органолептическим показателям, распознавание дефектов. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.24	Практическое занятие № 10. Изучение ассортимента и определение качества меда. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		

1.25	Практическое занятие № 11. Изучение ассортимента кондитерских изделий и оценка качества. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.26	Практическое занятие № 12. Изучение ассортимента печенья и оценка качества. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.27	Флодоовощные товары и грибы /Тема/	1					
1.31	Практическое занятие № 13. Изучение видов и сортов, оценка качества тыквенных овощей органолептическим методом. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.32	Практическое занятие № 14. Изучение видов и сортов, оценка качества томатных овощей органолептическим методом. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.33	Практическое занятие № 15. Изучение видов и сортов, оценка качества капустных овощей органолептическим методом. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.34	Практическое занятие № 16. Распознавание помологических сортов семечковых плодов и определение качества органолептическим методом. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.35	Вкусовые товары /Тема/	1					
1.40	Практическое занятие № 17. Изучение ассортимента и оценка качества чая и чайных напитков. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.41	Практическое занятие № 18. Изучение ассортимента и оценка качества кофе и кофейных напитков. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		

1.42	Практическое занятие № 19. Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.43	Практическое занятие № 20. Изучение ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.44	Молочные товары /Тема/	1					
1.49	Практическое занятие № 21. Изучение ассортимента и оценка качества молока и сливок. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		

1.50	Практическое занятие № 22. Изучение ассортимента и оценка качества диетических кисломолочных напитков. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.51	Практическое занятие № 23. Изучение ассортимента и оценка качества твердых сычужных сыров. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.53	Мясные товары /Тема/	1					

1.56	Практическое занятие № 24. Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса убойных животных. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.57	Практическое занятие № 25. Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса птицы. /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.58	Практическое занятие № 26. Изучение ассортимента и определение качества варенных колбас. /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.60	Рыбные товары /Тема/	1					
1.63	Практическое занятие № 27. Изучение семейства промысловых рыб. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.64	Практическое занятие № 28. Изучение ассортимента и показателей качества охлажденной и замороженной рыбы. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.66	Жировые и яичные товары. Пищевые концентраты и соевые продукты. /Тема/	1					

1.69	Практическое занятие № 29. Изучение ассортимента маргарина, спредов. Изучение ассортимента майонеза. /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		
1.70	Практическое занятие № 30. Определение качества яиц и яичных продуктов /Пр/	1	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2		

Практическое занятие № 1

Тема: Основы стандартизации.

Ход работы:

1. Изучите принципы построения классификационных схем продовольственных товаров.
2. Составьте схему учебной классификации продовольственных товаров.
3. Составьте схему торговой классификации продовольственных товаров

Ответьте на вопросы:

1. Что изучает товароведение и какие задачи стоят перед ним?
2. Что понимают под термином «качество»?
3. Какие товары могут быть конкурентоспособными на рынке?

Практическое занятие № 2

Тема: основополагающие характеристики товаров.

Ход работы:

1. Пользуясь учебником изучите микро и макроэлементы, входящие в состав пищевых продуктов, преобразуйте текст в таблицу.

Группа по количественному содержанию	Наименование	Значение для организма	В каких продуктах содержится
--------------------------------------	--------------	------------------------	------------------------------

2. Пользуясь учебником изучите водорастворимые и жирорастворимые витамины, входящие в состав пищевых продуктов, преобразуйте текст в таблицу.

Наименование витамина	Группа по растворимости	Значение для организма	В каких продуктах содержится	Изменения при кулинарной обработке
-----------------------	-------------------------	------------------------	------------------------------	------------------------------------

3. Сделайте вывод о пользе витаминов и минералов.

Ответьте на вопросы:

1. Какие органические и неорганические вещества входят в состав продовольственных товаров?
2. Какое значение имеют минеральные вещества для организма человека?
3. Дайте определение:
 - а) авитаминоза;
 - б) гиповитаминоза;
 - в) гипервитаминоза.

Практическое занятие № 3

Тема: Факторы, сохраняющие качество товаров.

Ход работы:

1. Пользуясь краткими методическими указаниями определите теоретическую и фактическую энергетическую ценность (калорийность) завтрака, состоящего из 200 г ржаного хлеба из обойной муки, двух яиц, 50 г сливочного несоленого масла, 30 г сахара-песка.
2. Определите теоретическую калорийность 1 стакана (200 г) молока коровьего при условии, что средний химический состав коровьего молока (в %):
 - жира — 3,2;
 - белков — 3,5;
 - молочного сахара — 4,7;

золы — 0,7.

Ответьте на вопросы

1. Дайте определение биологической ценности продовольственных товаров.
2. Дайте определение энергетической ценности продовольственных товаров.
3. Что значит усвояемость продуктов?

Практическое занятие № 4

Тема урока: Расшифровка маркировки товара.

Ход работы:

1. Дайте определение маркировки
2. Расшифруйте маркировку макаронных изделий: группа А, Б, В.
3. Расшифруйте марки манной крупы: «М», «МТ», «Т».
4. Расшифруйте маркировку рыбных консервов:

25 10 14 Р 2 111 16

137 159 630 x 66

2 Р

Ответьте на вопросы:

1. Какие сведения должны быть отражены в маркировке?
2. Какие знаки относятся к манипуляционным? Их значение.
3. Цель нанесения на продукцию предупредительных знаков.

Практическое занятие № 5

Тема урока: Изучение ассортимента и оценка качества муки

Ход работы:

1. Изучите вид и сорт ржаной и пшеничной муки по представленным образцам и нормативным документам, определите сорт, результаты запишите в таблице:

а) на лист чистой бумаги насыпьте по отдельности образцы каждого сорта муки (сначала ржаной, а затем пшеничной), положите сверху чистый лист бумаги и хорошо разровняйте муку, приглаживая сверху рукой. После этого снимите верхний лист бумаги;

б) внимательно рассмотрите каждый сорт муки, обратив особое внимание на цвет, наличие отрубей и крупность помола. Крупность помола можно также проверить, растирая небольшое количество муки между пальцами.

Вид муки	Сорт	Цвет	Крупность помола	Наличие отрубей
Пшеничная	1-й	Беловатый, желтоватый	Тонкий	Не заметны

2. Сделайте вывод о качестве.

Ответьте на вопросы:

1. Назовите сорта пшеничной и ржаной муки.
2. Какие процессы происходят при хранении муки?

Практическое занятие № 6

Тема урока: Изучение ассортимента макаронных изделий.

Ход работы:

1. Изучите ассортимент макаронных изделий.
 - 1.1. Назовите основное и дополнительное сырье для производства макаронных изделий.
 - 1.2. Как классифицируют макаронные изделия?
 - 1.3. Из какой муки получают менее калорийные макаронные изделия?

2. Изучите виды и сорта макаронных изделий по образцам и нормативным документам, результаты сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Тип	Сорт	Вводимые добавки	Цвет	вкус	запах	консистенция	форма	вид на изломе

4. Сделайте вывод о качестве натурального образца.

Ответьте на вопросы:

1. Что положено в основу деления макаронных изделий на группы и сорта?
2. К какой группе макаронных изделий относят вид макаронных изделий – перья?
3. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия группы А?

Практическое занятие № 7

Тема: Изучение ассортимента бараночных изделий.

Ход работы:

1. Повторите изученный ассортимент и классификацию бараночных изделий по учебнику товароведения, стандарту, справочнику товароведа.
2. Обратите внимание на форму, рецептуру основного сырья, а также добавок (сахара и жира). Важным отличительным признаком является цвет поверхности изделий, а также вид на изломе. Добавка тартразина окрашивает изделия в светло-желтый цвет, горчичного масла - в желтоватый.
3. После сравнительной характеристики ассортимента бараночных изделий заполните таблицу по следующей форме:

Вид изделия, название	Сорт муки	форма (рисунок)	хрупкость	состояние и цвет поверхности	вкус и запах	консистенция	набухаемость в воде	вывод

Ответьте на вопросы:

1. Чем отличаются сушки, баранки и бублики?
2. Назовите недопустимые дефекты цвета, вкуса и запаха бараночных изделий?
3. Как определяют набухаемость бараночных изделий, влияет ли набухаемость на усвояемость б.и.

Практическое занятие № 8

Тема урока: Изучение ассортимента сухарных изделий

Ход работы:

1. Изучите вид и сорт ржаной и пшеничной муки по представленным образцам и нормативным документам, определите сорт, результаты запишите в таблице:
 - а) на лист чистой бумаги насыпьте по отдельности образцы каждого сорта муки (сначала ржаной, а затем пшеничной), положите сверху чистый лист бумаги и хорошо разровняйте муку, приглаживая сверху рукой. После этого снимите верхний лист бумаги;
 - б) внимательно рассмотрите каждый сорт муки, обратив особое внимание на цвет, наличие отрубей и крупность помола. Крупность помола можно также проверить, растирая небольшое количество муки между пальцами.

Вид муки	Сорт	Цвет	Крупность помола	Наличие отрубей
Пшеничная	1-й	Беловатый, желтоватый	Тонкий	Не заметны

2. Сделайте вывод о качестве.

Ответьте на вопросы:

1. Назовите сорта пшеничной и ржаной муки.
2. Какие процессы происходят при хранении муки?

Практическое занятие № 9

Тема урока: Изучение ассортимента сахара по органолептическим показателям, распознавание дефектов.

Ход работы:

1. Определите внешний вид сахара-песка

1.1. Для определения внешнего вида образец сахара - песка высыпьте на лист белой бумаги и разровняйте линейкой слоем не толще 0,5 см. Внимательно рассмотрите слой сахара - песка, обратив внимание, насколько однородны кристаллы, хорошо ли выражены их грани, каков цвет и блеск, нет ли слипшихся кристаллов и посторонних примесей.

1.2. Возьмите 1 чайную ложку сахара - песка и высыпьте его в стакан, добавьте 50мл кипяченой воды и размешайте до полной растворимости. Возьмите в рот глоток этого раствора и подержите 25 - 30 сек, установите вкус, наличие или отсутствие посторонних привкусов.

1.3. Образец сахара-песка насыпьте на лист белой бумаги в виде горки, постукивая карандашом около горки наблюдайте, что происходит сделайте вывод о сыпучести сахара.

1.4. Насыпьте на сухую ладонь небольшое количество сахара, сожмите ладонь в кулак и быстро разожмите. Определите влажность сахара.

1.5. Сравните полученные данные со стандартом, сделайте вывод о виде и качестве сахара, данные занесите в таблицу

показатели качества						ВЫВОД
влаж-ность	цвет	запах	вкус	сыпучесть	размер кристаллов	

Ответьте на вопросы:

1. К какой группе химических веществ относится сахар?
2. Назовите виды сахара, имеющиеся в продаже в магазинах города.
3. Назовите условия и правила хранения сахара в магазинах и на складах

Практическое занятие № 10

Тема урока: Изучение ассортимента и определение качества меда.

Ход работы:

1. Изучить стандартный состав меда, используя теоретический материал.

2. Определить органолептические показатели меда (цвет, консистенция, запах, вкус).

3. Определить наличие примесей, признаков брожения; его влажность и плотность.

4. Выяснить возможную фальсификацию меда при помощи сахара или крахмальной патоки.

5. Сделать заключение о качестве изученных образцов меда.

Практическое занятие № 11

Тема урока: Изучение ассортимента конфетных изделий и оценка качества.

Ход работы

1. Как классифицируют карамель в зависимости от рецептуры и способа приготовления?

1.1. Изучите ассортимент леденцовой карамели.

1.2. Назовите ассортимент карамели по видам начинки.

1.3. Назовите ассортимент карамели с двойной начинкой.

1.4. Какое значение имеет патока в производстве карамели?

2. Проведите органолептическую оценку качества карамели по натуральным образцам и нормативу:

Карамель	Внешний вид	Консистенция начинки	Форма	Вкус	Цвет	Заключение о качестве

Ответьте на вопросы:

1. Какие требования предъявляются к качеству карамели?
2. Какие виды бумаги применяют для подвертки карамели?
3. Как упаковывают и хранят карамель?

Ход работы

1. Как классифицируют конфеты в зависимости от способа изготовления и отделки?

- 1.1. Назовите ассортимент конфет по видам корпусов (начинок).
- 1.2. Назовите ассортимент драже в зависимости от вида корпуса.
- 1.3. Какие вкусы и запахи не допускаются стандартом на конфеты?
- 1.4. Из чего состоят конфеты неглазированные?

2. Проведите органолептическую оценку качества конфет:

Конфеты	Внешний вид	Консистенция начинки	Форма	Вкус	Цвет	Заключение о качестве

Ответьте на вопросы:

1. Что представляет собой помадная конфетная масса?
2. Что такое грильяж?
3. С какими корпусами конфеты хранятся наименьший срок и почему?

Практическое занятие № 12

Тема урока: Изучение ассортимента печенья и оценка качества

Ход работы:

1. Какие торты выдерживают наиболее длительное хранение?
 - 1.1. Какие требования предъявляются к качеству печенья, пряников, тортов?
 - 1.2. Назовите условия и сроки хранения печенья, пряников, вафель.
 - 1.3. Чем отличаются пирожные от тортов?
2. Определите качество печенья органолептическим методом, используя натуральные образцы печенья и нормативные документы. Результаты сведите в таблицу:

Печенье	Форма	Поверхность	Цвет	Вид на изломе	Вкус и запах	Заключение о качестве

Ответьте на вопросы:

1. Какие виды изделий относят к мучным кондитерским?
2. При наличии, каких дефектов печенье не допускается в продажу?
3. Какие пряники имеются в продаже?

Практическое занятие № 13

Тема: Идентификация ассортимента и определение качества луковых овощей.

Ход работы:

1. Используя натуральные образцы зарисуйте луковицу репчатого лука в разрезе, подпишите части луковицы
2. Исследуйте предложенные натуральные образцы на наличие повреждений вредителями и болезнями.

3. Сделайте вывод о качестве натуральных образцов, определите ботанический сорт.

Ответьте на вопросы:

1. На какие сорта по содержанию сухих веществ и воды делится лук репчатый?
2. Какие вещества, содержащиеся в луковых овощах, обладают бактерицидными и противовирусными свойствами?
3. Назовите условия хранения и транспортировки луковых овощей

Практическое занятие № 14

Тема: Идентификация ассортимента и определение качества тыквенных овощей.

Ход работы:

1. Сравните пищевую ценность тыквенных овощей и сделайте выводы по следующей форме:

Ответьте на вопросы:

Наименование вида тыквенных овощей	Содержание в %				Назначение в питании	
	Воды	Сахаров	Минеральных веществ	Витаминов		
				С	А	

1. В чем заключаются полезные свойства тыквенных овощей?
2. Назовите способы определения спелости арбузов.
3. Какие тыквенные овощи способны дозревать при хранении?

Практическое занятие № 15

Тема: Идентификация ассортимента и определение качества томатных овощей.

Ход работы:

1. Дайте характеристику томатным овощам, пользуясь учебником товароведения, справочником товароведа. Результаты оформите в виде таблицы.

Вид томатных овощей (рисунок)	Хозяйственно-ботанический сорт	Особенности пищевой ценности	Сроки созревания, спелость	Форма	Особенности внутреннего строения (рисунок)	Наличие следов повреждений и заболеваний	Вывод о качестве

Ответьте на вопросы:

1. Как подразделяются томаты по степени зрелости?
2. В каком виде рекомендуется употреблять в пищу баклажаны, в чем их польза?
3. Какие виды стручкового перца содержат капсаицин и пиперин?

Практическое занятие № 16

Тема урока: Идентификация ассортимента и определение качества семечковых плодов.

Ход работы:

1. Зарисуйте и запомните строение яблока, контуры наиболее типичных и отличительных форм яблок и груш, пользуясь учебником товароведения, справочником товароведа плодов.
2. Результаты оформите таблицей.

форма (рисунок)	размер (наибольший диаметр в см.)	окраска кожицы	строение на разрезе (рисунок)	мякоть	заключение о помологическом сорте

		основная	покровная		вкус	запах	цвет	консистенция	
--	--	----------	-----------	--	------	-------	------	--------------	--

Ответьте на вопросы:

1. Как подразделяются семечковые плоды по степени зрелости?
2. Как подразделяются семечковые плоды по срокам созревания?
3. Распознайте виды семечковых плодов?



1.



2.

Практическое занятие № 17

Тема урока: Идентификация ассортимента и определение качества косточковых плодов.

Ход работы:

1. Пользуясь учебником товароведения, справочником товароведа (т.1), охарактеризуйте наиболее распространенные pomological сорта косточковых плодов.

вид плода (рисунок)	название pomological сорта	размер	форма	сроки созревания	окраска кожицы, мякоти	использование

Ответьте на вопросы:

1. В магазин поступила партия вишни с плодоножкой. При приемке обнаружено наличие следующих дефектов (в %): плодов без плодоножки — 9, плодов с зажившими механическим и повреждениям и — 4, помятых — 5. Сделайте заключение о качестве.
2. Дайте характеристику косточковых плодов, используемых для производства чернослива.
3. Чем отличаются бигаро и гриоты, морели и аморели?

Практическое занятие № 18

Тема: Идентификация ассортимента и определение качества овощных консервов.

Ход работы:

1. Как классифицируют овощные консервы?
 - 1.1. Какие консервы относят к закусточным?
 - 1.2. Какие консервы являются натуральными?
 - 1.3. Каковы условия и сроки хранения консервов?
2. Используя нормативные документы консервов, заполните таблицу:

Овощные консервы	Состав	Добавки

Ответьте на вопросы:

1. В чем отличие натуральных консервов от закусточных?
2. Какой вкус имеют маринованные овощи?

3.Что такое бомбаж?

Практическое занятие № 19

Тема урока: Идентификация ассортимента и определение качества пряностей.

Ход работы:

1.Приведите классификацию пряностей и дайте краткую характеристику каждой группы.

1.1.Какие пряности используют в хлебопекарном производстве?

1.2.В чем особенность определения качества гвоздики?

1.3.В чем особенность хранения пряностей?

2.Изучите ассортимент отдельных видов пряностей по планшетах и стандартам:

Пряность	Группа	Использование

Ответьте на вопросы:

1.Каково значение пряностей в питании?

2.К какой группе пряностей относится тмин?

3.Какие виды перца вы знаете?

Практическое занятие № 20

Тема: Определение качества крахмала картофельного.

Ход работы:

1.Определите качество крахмала по органолептическим показателям.

1.1. Образец крахмала высыпьте на белый лист бумаги, разровняйте линейкой и отпрессуйте другим листом бумаги. Внимательно рассмотрите слой крахмала и установите, имеет ли крахмал блеск-люстр (особенно картофельный), однородно ли он белый или с посторонним и примесями.

1.2. Возьмите небольшое количество крахмала на ладонь, сожмите и согрейте дыханием около большого пальца. Затем быстро разожмите и определите запах крахмала. Установите, не ощущается ли в нем по сторонний запах.

1.3. Образец картофельного крахмала (около 50 г) тщательно перемешайте картонной лопаточкой, положите на стекло или лист белой бумаги и другим стеклом отпрессуйте поверхность крахмала.

1.4. Возьмите покровное стекло площадью 1 дм кв., положите на крахмал и придавите.

1.5. Подсчитайте количество крапин под покровным стеклом.

1.6 . Определите сорт крахмала, сделайте вывод о качестве.

вид крахмала	показатели качества						сорт крахмала
	люстр	цвет	запах	вкус	хруст	количество крапин на 1дм.кв.	

Ответьте на вопросы:

1 . К какой группе химических веществ относится крахмал ?

2 . Что положено в основу деления крахмала на сорта?

3 . Что такое люстр картофельного крахмала, и чем он обусловлен?

Практическое занятие № 21

Тема: Идентификация ассортимента и определение качества молока пастеризованного.

Ход работы:

1.Дайте характеристику ассортимента молока, поступающего в торговлю, по следующей форме:

Название молока	Вид молока по термической обработке		Краткая характеристика молока
	Пастеризованное	Стерилизованное	

2. По каким признакам производится классификация молока?

- 2.1. Что положено в основу деления молока на группы?
- 2.2. Чем обусловлена кислотность молока?
- 2.3. Требования к качеству молока.
- 2.4. Условия и сроки реализации молока.

Ответьте на вопросы:

1. Почему молоко имеет высокую усвояемость?
2. Дефекты молока и причины их образования.
3. Какое молоко используется только для детского питания и почему?

Практическое занятие № 22

Тема: Идентификация ассортимента, определение качества и расшифровка маркировки молочных консервов.

Ход работы:

1. Дан натуральный образец молочных консервов. в жестяной банке. Тщательно осмотрите банку, проверьте на герметичность, наличие деформации, следов ржавчины, бомбажа «хлопуши»
2. Проверьте качество этикетки, изучите маркировку молочных консервов на бумажной этикетке и на торце банки
3. Расшифруйте условную этикетку
4. Проанализируйте и обоснуйте результат своих исследований в выводе, относится ли Н.О. к натуральным молочным консервам или же является «молочным продуктом»

Ответьте на вопросы:

1. Какие вы знаете виды бомбажа молочных консервов, и как используют бомбажные консервы?
2. При каких условиях и в течение каких сроков необходимо хранить сгущенное молоко и сливки в магазине?
3. При наличии, каких дефектов сгущенное молоко не допускается к реализации?
4. Почему изменяется цвет сгущенного молока с сахаром при длительном хранении его при 30 °С?
5. Чем вызывается песчанность сгущенного молока?

Практическое занятие № 23

Тема: Идентификация ассортимента, определение качества переработанных сыров.

Ход работы:

1. Пользуясь учебником товароведения составьте таблицу классификации плавленых сыров по следующей форме:

Группа	Название натурального образца	Характерные признаки	Вкус и запах	Консистенция	Масса нетто	Вид упаковки	состояние поверхности	Цвет	Выход
--------	-------------------------------	----------------------	--------------	--------------	-------------	--------------	-----------------------	------	-------

Ответьте на вопросы:

1. По каким признакам классифицируют плавленые сыры?
2. Какие плавленые сыры хранятся дольше всего и почему?
3. Назовите дефекты плавленых сыров.
4. Условия и сроки хранения плавленых сыров.

Практическое занятие № 24

Тема: Идентификация ассортимента, определение качества сливочного масла.

Ход работы:

1. Изучите ассортимент коровьего масла.
 - 1.1. Перечислите дополнительное сырье для производства сливочного масла.
2. Пользуясь учебником товароведения, стандартом перечислите виды коровьего масла. Результаты запишите по следующей форме:

Виды коровьего масла	Содержание, %			Энергетическая ценность
	жира	влаги	наполнителей	

2.1. Пользуясь учебником товароведения, стандартом перечислите дефекты коровьего масла. Результаты запишите по следующей форме:

Название дефекта	Краткая характеристика	Причина возникновения
------------------	------------------------	-----------------------

Ответьте на вопросы:

1. Чем объясняется высокая усвояемость сливочного масла?
2. Какие бывают дефекты упаковки и маркировки масла и как поступают с дефектным маслом?
3. Почему при хранении сливочного масла необходимо соблюдать принципы товарного соседства?

Практическое занятие № 25

Тема: Идентификация ассортимента, определение качества маргарина

Ход работы:

1. Изучите требования к качеству маргарина.
 - 1.1. Изучите дефекты маргарина.
 - 1.2. Упаковка и хранение маргарина.
2. Составьте таблицу дефектов маргарина, пользуясь учебником товароведения.

Название дефекта	Краткая характеристика	Причина возникновения

Ответьте на вопросы:

1. Что является основным компонентом для производства маргарина, как его получают?
2. Назовите дополнительное сырье для производства маргарина?
3. Объясните происхождение следующих терминов: халварин, спред, мягкое масло.

Практическое занятие № 26

Тема: Идентификация ассортимента, определение качества растительного масла

Ход работы:

1. Изучите требования к качеству растительного масла.
 - 1.1. Изучите дефекты растительного масла.
 - 1.2. Упаковка и хранение растительного масла.
2. Составьте таблицу дефектов растительного масла, пользуясь учебником товароведения.

Название дефекта	Краткая характеристика	Причина возникновения

Ответьте на вопросы:

1. Как классифицируются растительные масла по консистенции и, что положено в основу этой классификации?
2. Как отличить рафинированное растительное масло от нерафинированного?
3. В каких условиях необходимо хранить растительное масло в магазине?

Практическое занятие № 27

Тема урока: Идентификация ассортимента, определение качества яйца куриного, консультирование покупателей о пищевой ценности яйца куриного.

Ход работы:

1. На какие категории и по каким признакам делят куриные яйца?
 - 1.1. Из каких частей состоит яйцо?
 - 1.2. С какими дефектами яйца не допускаются к реализации?
 - 1.3. Условия и сроки хранения яиц.
2. Пользуясь стандартом и учебником товароведения, дайте характеристику куриных яиц по категориям. Результаты запишите по следующей форме:

Вид и категория куриных яиц	Характеристика яиц					
	Состояние скорлупы	Высота воздушной камеры	Состояние белка	Состояние желтка	Масса, г, не менее	
					1 шт.	10 шт.

Ответьте на вопросы:

1. Какие основные показатели качества положены в основу деления куриных яиц на категории?
2. Перечислите дефекты яиц.
3. Почему не допускаются в реализацию гусиные и утиные яйца?
4. В магазин с птицефабрики поступили яйца куриные в количестве 160 коробок по 360 шт. в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: скорлупа чистая, с единичными точками; воздушная камера неподвижная, высотой 5 мм; 200 шт. яйцо «насечкой»; 100 шт. — массой 45-50г, остальные яйца имели массу 55-57 г. Определите категорию яиц. Возможна ли приемка таких яиц? Ответ обоснуйте.

Практическое занятие № 28

Тема: Изучение и идентификация клейм для маркировки мяса

Ход работы:

1. Зарисуйте образцы ветеринарных клейм- дайте их характеристику
2. Зарисуйте образцы клейм характеризующих упитанность свинины и говядины- дайте их характеристику

Ответьте на вопросы:

1. Особенности химического состава и пищевая ценность мяса.
2. По каким признакам классифицируют мясо убойных животных?
3. Назовите отличительные особенности охлажденного и мороженого мяса.
4. Назовите категории упитанности говядины, баранины, свинины.

Практическое занятие № 29

Тема: Распознавание видов мяса домашних животных, определение качества.

Ход работы:

1. Пользуясь стандартом и учебником товароведения, дайте характеристику говядины, баранины и свинины по категориям упитанности (по нижшим пределам) и укажите порядок их клеймения. Результаты запишите по следующей форме:

Название мяса	Категория упитанности	Степень развития мышц	Степень выступления костей	Место и степень развития жировых отложений	Клеймение мяса		
					Форма клейма	Место наложения	Количество клейм

2. Изучите химический состав мяса.
- 2.1. Изучите послеубойные изменения в мясе.
- 2.2. Изучите классификацию мяса.

Ответьте на вопросы:

1. Что понимается под термином «мясо»?
2. Назовите ткани, входящие в состав мяса убойных животных.
3. Укажите отличительные особенности строения и пищевой ценности отдельных тканей мяса.

Практическое занятие № 30

Тема: Распознавание категорий упитанности и определение качества мяса домашней птицы.

Ход работы:

1. Изучите классификацию мяса птиц.
 - 1.1. Какие признаки положены в основу деления мяса птицы на категории?
 - 1.2. Классификация дичи по месту обитания и способу добычи.
 - 1.3. Условия и сроки хранения мяса птицы.
2. В предприятие общественного питания поступила партия потрошенных уток I категории упитанности в количестве 10 ящиков. При проверке их качества оказалось, что мышцы развиты хорошо, имеются 2 разрыва кожи длиной до 1 см каждый, отложения подкожного жира на спине и животе. Определите размер выборки. Соответствуют ли фактические показатели качества указанным на маркировке?

Ответьте на вопросы:

1. Что такое бройлеры, и чем их мясо отличается от мяса кур?
2. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом убойных животных?
3. С какими дефектами тушки птиц не допускаются к реализации в розничной торговой сети?

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Формы торговли: государственная торговля, потребительской кооперации, рыночная торговля, частная форма, смешанные формы.
2. Виды розничной торговой сети: стационарная, передвижная, почасовая.
3. Специализация и типизация розничной торговой сети: по торговому профилю и потребительскому назначению (узкоспециализированные, специализированные, комбинированные, смешанные, универсальные).
4. Виды планировки торгового зала магазинов: линейная, островная, боксовая планировки.
5. Методы изучения покупательского спроса.
6. Выкладка товаров в торговом зале. Обязанности продавца.
7. Требования, предъявляемые к размещению товаров в торговом зале.
8. Законы, регламентирующие правила обслуживания покупателей (Закон о защите прав потребителей, правила продажи).
9. Особенности продажи продовольственных товаров.
10. Особенности продажи текстильных, трикотажных товаров.
11. Особенности продажи парфюмерно-косметических товаров.
12. Особенности продажи швейных и меховых товаров и обуви.
13. Особенности продажи изделий из драгоценных металлов и драгоценных камней.
14. Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения.
15. Особенности продажи товаров бытовой химии.
16. Особенности продажи пестицидов и агрохимикатов.
17. Особенности продажи строительных материалов и изделий и мебели.
18. Особенности продажи мебели.
19. Товарные потери в магазине.
20. Виды покупательского спроса: реализованный, неудовлетворенный, формирующийся.

21. Подготовка металлохозяйственных товаров к продаже.
22. Подготовка хлеба и хлебобулочных товаров к продаже.
23. Принципы и правила размещения обуви в подсобном помещении.
24. Подготовка к продаже кондитерских изделий.
25. Подготовка мясной гастрономии к продаже.
26. Подготовка рыбных товаров к продаже.
27. Приемка продовольственных товаров по количеству (комиссия, цель приемки, последовательность проведения).
28. Подготовка товаров к продаже: общие операции.
29. Организация рабочего места продавца: дать определение рабочему месту продавца, охарактеризовать виды товарных запасов.
30. Подготовка овощей к продаже.
31. Приемка продовольственных товаров по качеству (комиссия, цель приемки, последовательность проведения).
32. Назначение тары ее виды и классификация.
33. Приемка непродовольственных товаров по количеству (цель приемки, комиссия, действия при обнаружении недостачи).
34. Правила хранения продовольственных товаров.
35. Правила хранения непродовольственных товаров.
36. Основные виды тары.
37. Этапы продажи продовольственных товаров.
38. Консультация покупателя в процессе продажи обуви.
39. Этапы продажи непродовольственных товаров.
40. Предложение сопутствующих товаров.
41. Подготовка швейных товаров к продаже.
42. Подготовка ткани к продаже.
43. Оформление акта приемки товаров по количеству. В каких случаях его оформляют, указать сведения, вносимые в акт приемки.
44. Правила размещения швейных товаров в подсобном помещении.
45. Акт приемки по качеству. В каких случаях он оформляется, какие сведения содержатся в акте.
46. Значение предварительной подготовке продовольственных товаров к продаже.
47. Правила хранения меховых товаров.
48. Виды и способы выкладки обуви в торговом зале на оборудовании.
49. Правила размещения на хранение парфюмерно-косметических товаров.
50. Консультация о правилах ухода за ювелирными товарами.

Практические задания:

1. Покупатель купил молоко в пакетах, вскипятил его и молоко свернулось. Действия покупателя? В какие органы покупатель может обратиться за защитой своих прав, если магазин не принимает от него жалобу?
2. Покупатель купил хлеб, в котором оказался небольшой металлический предмет, куда он может обратиться с жалобой, кроме магазина?
3. У покупателя взорвался телевизор через 7 месяцев со дня покупки. Он обратился в магазин с жалобой и просьбой о замене телевизора. Магазин дал ему отказ. Какой орган осуществляет мероприятия по реализации и обеспечению и защиты прав потребителей?
4. Покупатель купил утюг с функциями отпаривания. Дома в процессе эксплуатации выяснилось, что данная функция не исправна. Обратившись в магазин, покупатель получил отказ в замене на аналогичный товар. Нарушены ли права покупателя?
5. Покупатель купил кожаную сумку, а через день решил ее обменять на аналогичную сумку, но другого цвета. Какими правами наделен потребитель в случае приобретения непродовольственных товаров надлежащего качества?

6. Покупатель купил платье. Из-за плохого зрения и недостаточного освещения в магазине не смог разглядеть небольшие пятна на изделии. Какими правами наделен потребитель в случае приобретения непродовольственных товаров ненадлежащего качества? Перечислить обязанности продавца в данной ситуации.

7. Покупатель купил холодильник. Через 3 дня обратил внимание, что продукты в морозильной камере замерзли не полностью, т.е. были слегка мягкие на ощупь. Какими правами наделен потребитель в случае приобретения непродовольственных товаров длительного пользования ненадлежащего качества?

8. Покупатель решил поменять холодильник, у которого не работает морозильная камера, в магазине ему предложили холодильник уже ранее использованный и возвращенный другим покупателем. На какой товар может производиться замена товара длительного пользования ненадлежащего качества? Как исчисляется гарантийный срок на товар в случае его замены?

9. Покупатель купил мясорубку электрическую, через месяц в ней сломался один из ножей. Покупатель обратился с просьбой произвести замену ножа. Прошло 14 дней с момента обращения в магазин, но ему продавцы не произвели замены и не предложили другие пути решения конфликта. Какие существуют сроки удовлетворения отдельных требований потребителя?

10. Покупатель купил мясорубку электрическую, через месяц в ней сломался один из ножей. Покупатель обратился с просьбой произвести замену ножа. Прошло 14 дней с момента обращения в магазин, но ему продавцы не произвели замены и не предложили другие пути решения конфликта. Какую ответственность несет продавец за просрочку выполнения требований?

11. Покупатель купил молоко в пакетах, вскипятил его и молоко свернулось. Действия покупателя? В какие органы покупатель может обратиться за защитой своих прав, если магазин не принимает от него жалобу?

12. При покупке кондитерских изделий, покупатель обратил внимание на конфеты в металлической сувенирной упаковке, которые входили в подарочный набор, сформированный в магазине. Покупатель попросил продать ему конфеты из этого набора. Продавец ответил отказом. Прав ли продавец? Нарушены ли правила покупателя? Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать? Провести полный анализ ситуации.

13. «Купила хлеб «Столичный» в вашем магазине 15 марта. Когда на второй день хлеб стал немного липким, я не придавала значения и не выбросила его. На третий день запах у него стал ужасный и внутри он стал не только липким, но появился налёт как бы из не пропечённого мякиша. Хлеб выбросила, но видимо наелась за предыдущий день уже успела. Острого отравления не было, но побочный эффект типа аллергической сыпи на коже уже две недели не проходит. Что за хлеб вы продаёте? Ирина Петровна Свиридова». Нарушены ли правила покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

14. В магазине парфюмерно-косметических товаров были приобретены дорогие духи французского производства, как уверяла продавец - консультант и значилось на ценнике. На следующий день покупательница принесла духи, так как обнаружилось, что на флаконе мелким шрифтом было указано, что страна-изготовитель – не Франция. Покупательнице отказали в возврате денег, сославшись на то, что парфюмерно-косметические товары возврату и обмену не подлежат. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте.

15. В магазине стройматериалов был приобретен плинтус. Через 2 дня покупатель обратился в магазин с требованием заменить плинтус, так как купленный не подошел по ширине и цвету. Когда на момент обращения в магазине не нашлось подходящей замены, покупатель потребовал вернуть деньги. Но ему вместо возврата денег предложили только поменять плинтус на любой строительный материал, продаваемый в магазине. Прав ли продавец, отказав в возврате денег? Ответ обоснуйте.

16. Покупатель приобрел видеокамеру с гарантийным сроком 1 год. Видеокамера сломалась на 10 месяце. Видеокамеру взяли в гарантийный ремонт, в просьбе потребителя предоставить на время ремонта другую видеокамеру во временное пользование отказали, сославшись на отсутствие товара для замены. В каких случаях продавец был обязан предоставить аналогичный товар во временное пользование? Может ли в этом случае потребитель отказаться от ремонта?

17. Покупатель приобрел стиральную машину-автомат с гарантийным сроком 2 года. Через 2 недели после покупки покупатель обнаружил, что программа стирки выполняется неправильно и обратился в магазин с требованием заменить на стиральную машину другой марки. Покупателю отказали, сказав, что, так как не использованы все отрывные корешки гарантийного талона, возможен только ремонт. К какого рода товарам относится автоматическая стиральная машина? Прав ли продавец, отказав в возврате денег и почему?

18. В магазине стройматериалов был приобретен плинтус. Через 2 дня покупатель обратился в магазин с требованием заменить плинтус, так как купленный не подошел по ширине и цвету. Когда на момент обращения в магазине не нашлось подходящей замены, покупатель потребовал вернуть деньги. Но ему вместо возврата денег предложили только поменять плинтус на любой строительный материал, продаваемый в магазине. Прав ли продавец, отказав в возврате денег? Ответ обоснуйте.

19. В магазине парфюмерно-косметических товаров были приобретены дорогие духи французского производства, как уверяла продавец - консультант и значилось на ценнике. На следующий день покупательница принесла духи, так как обнаружилось, что на флаконе мелким шрифтом было указано, что страна-изготовитель – не Франция. Покупательнице отказали в возврате денег, сославшись на то, что парфюмерно-косметические товары возврату и обмену не подлежат. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте.

20. Покупатель приобрел в магазине подсолнечное масло (нерафинированное), обратил внимание, что в одной из бутылок имеется осадок и сделал замечание продавцу, сказав, что выставлен испорченный товар. Прав ли покупатель? Чем отличается масло, где имеется осадок от масла, которое осадка не имеет? Провести полный анализ ситуации.

21. Покупатель обнаружил дома, что купленный им товар с просроченным сроком реализации. Вернувшись в магазин, покупатель, имея при себе чек на товар, потребовал вернуть деньги. Провести полный анализ ситуации. Обязан ли продавец вернуть деньги? Что еще может предложить продавец покупателю? Какие права имеет покупатель в данной ситуации?

22. При продаже комплектов, состоящих из банки чая и фирменной чашки с логотипом фирмы изготовителя, укомплектованных на предприятии поставщика, покупатель потребовал у продавца продать ему только чашку. Продавец ответил отказом. Провести полный анализ ситуации. Имеет ли право покупатель потребовать разкомплектования товаров? Прав ли продавец? Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать?

23. Проходя по узкому проходу, между торгово – технологическим оборудованием, покупатель, сумкой, задел бутылку с кетчупом, бутылка упала и разбилась. Кто в этом случае должен возместить убыток? Какие требования в магазине были нарушены? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

24. В небольшом продуктовом магазине женщина купила фабрично-упакованный горох (крупу). Вечером принесла его обратно, но уже в пакете (упаковка была разорвана) и сказала, что там много зеленого гороха, требовала, чтобы ей отдали деньги, иначе будет жаловаться. Продавец, не скандаля, вернула деньги. Но получается, что упаковка испорчена, товар стал ненадлежащего качества. Права ли покупательница? Если нет, то, как обезопасить торговое предприятие от таких случаев? Провести полный анализ ситуации.

25. При покупке кондитерских изделий, покупатель обратил внимание на конфеты в металлической сувенирной упаковке, которые входили в подарочный набор, сформированный в магазине. Покупатель попросил продать ему конфеты из этого набора. Продавец ответил отказом. Прав ли продавец? Нарушены ли правила покупателя? Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать? Провести полный анализ ситуации.

Темы рефератов

1. Понятие и этапы оценки качества.
2. Сущность опарного и безопарного способа приготовления теста.
3. Экзотические плоды и их использование в диетическом питании.
4. Пряности и приправы — улучшении пищи.

5. Чай и чайные напитки, традиции чаепития в России.
6. Молоко — пища, придуманное самой природой.
7. Яйцо куриное — признаки деления на категории.
8. Мягкое масло.
9. Требование к качеству колбас.
10. Копченые колбасы с сокращенными сроками производства.
11. Важнейшие семейства промысловых рыб.
12. Информация о сельди - иваси.
13. Учет реализации готовых блюд и покупных товаров в общественном питании.
14. Учет товаров в буфетах и мелкорозничной сети.
15. Универмаги (универсамы), их роль в обслуживании населения и пути его улучшения.
16. Организация розничной торговли (одной из групп продовольственных или непродовольственных товаров) и пути ее совершенствования (на материалах магазина).
17. Организация работы магазина самообслуживания и пути ее совершенствования.
18. Формы и методы продажи товаров в розничном торговом предприятии (на материалах торговой фирмы) и пути их совершенствования.
19. Культура торговли и пути ее повышения в магазине.
20. Пути повышения культуры обслуживания покупателей в магазине.
21. Правила поведения продавцов в процессе обслуживания покупателей, их соблюдение и повышение ответственности за нарушения.
22. Правила торговли, их применение и ответственность работников торговли за их выполнение.
23. Санитарные правила в торговле и их значение в повышении культуры обслуживания.
24. Материальная ответственность в магазине и организация обеспечения сохранности товарно-материальных ценностей.
25. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности безалкогольных напитков.
26. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности парфюмерных товаров.
27. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности обувных товаров.
28. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности фототехники.
29. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности молока.
30. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности косметических товаров.
31. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности галантерейных товаров.
32. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности товаров бытовой химии.
33. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности консервированной продукции.
34. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности кондитерских товаров.
35. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности посуды.
36. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности столовых приборов товаров.
37. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности колбасных изделий.
38. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности крупяных товаров.
39. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности велотранспорта.

40. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности утюгов бытовых.
41. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности свежий рыбы.
42. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности сливочного масла и масляных паст.
43. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности строительных материалов из пластика.
44. Потребительские свойства, классификация и оценка конкурентоспособности пушно-меховых товаров.
45. Классификация, ассортимент, порядок оценки качества и конкурентоспособности чая и чайных напитков.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)					
Рекомендуемая литература					
Основная литература					
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год		
Л1.1	Стрижевская С. Л., Жвания Е. В.	Товароведение продовольственных товаров: практикум	Минск: РИПО, 2019		
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год		
Л1.2	Еремеева Н. В.	Теоретические основы товароведения: учебное пособие	Москва: Дашков и К°, 2021		
Л1.3	Калачев С. Л.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО	Москва: Юрайт, 2023		
Л1.4	Мезенцева Г. В.	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019		
Дополнительная литература					
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год		
Л2.1	Башаримова С. И., Грицкова Я. В., Дасько М. В.	Организация торговли: практикум	Минск: РИПО, 2019		
Л2.2	Афанасенко О. Я.	Товароведение продовольственных товаров: сборник тестов: учебное пособие	Минск: РИПО, 2016		
Л2.3	Кент Т., Омар О.	Розничная торговля: учебник	Москва: Юнити, 2015		
Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы					
Э1	Современная торговля. Форма доступа: свободная http:// www. sovtorq.panor.ru				
Э2	Новости и технологии торгового бизнеса. Форма доступа: свободная http:// www.torqus.com				
Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства					
Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем					
1	Справочная Правовая Система КонсультантПлюс				
2	Информационная справочная система «Гарант»				
МТО (оборудование и технические средства обучения)					
№	Назначение	Оборудование	ПО	Адрес	Вид

44	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий практического и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ, проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия Специализированная мебель: стол – 26 шт., стул – 50 шт., доска – 1 шт., компьютер – 1 шт., проектор – 1 шт.	Операционная система Microsoft Windows 10 home Приложение Офис2016 Антивирус Nod 5 academic	344029, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, Первомайский район, ул. Сержантова, 2/104	Лек
----	---	--	--	--	-----