

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 15 Товароведение продовольственных товаров

для специальности:

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
1 Зам.директора по МКИИР:
О.С. Макарова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) рег. № 1386 от 27.10.2014 г., с учётом Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.2014 г.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Д.Х Суханбердина
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

председатель ПЦК
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»
ГАПОУ СО «ННХТ»
(место работы)

преподаватель
зам.директора по НМР
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева
О.Д. Щелкова
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)** (углубленная подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар, кондитер, бармен

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной учебной дисциплиной (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

уметь:

- определять товароведные характеристики продовольственного товара;
- обеспечить оптимальный режим хранения товаров с целью сохранения его качественных характеристик;
- идентифицировать товар с помощью маркировки разных видов и товарно-сопроводительных документов для предоставления потребителям достаточной и достоверной информации;

знать:

- товароведную классификацию продовольственных товаров;
- характеристику групп зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров, мяса и продуктов его переработки, молока и продуктов его переработки, рыбы и рыбных товаров, пищевых жиров, яиц;
- виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;
- характеристики ассортимента продовольственных товаров (широта, полнота, глубина, устойчивость, гармоничность, степень обновления);
- состояние потребительского рынка России на современном этапе;
- виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции
Общие компетенции	

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 2.3	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

	исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **80** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **40** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
поиск информации в сети Интернет	12
составление и заполнение таблиц	10
подготовка презентаций	11
подготовка докладов	1
Составление кроссвордов	6
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		20	
Тема 1.1 Введение. Состояние рынка продовольственных товаров	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Состояние потребительского рынка продовольственных товаров. Источники насыщения. Перспективы развития. Товароведная классификация продовольственных товаров. Ассортимент. Свойства и показатели ассортимента</p>	2	1-2
Тема 1.2 Пищевая ценность и химический состав продовольственных товаров.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие, свойства пищевой ценности пищевых продуктов. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность усвояемость и безопасность</p> <p>Практическое занятие 1</p> <p>1. Расчет теоретической, энергетической ценности продовольственных товаров</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Изучение состояния местного продовольственного рынка Сбор информации об ассортименте товаров. Составление таблицы.</p>	4	2-3
Тема 1.3 Оценка качества продовольственных товаров	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие, свойства и показатели качества, характеризующие качество продовольственных товаров, их потребительские и технологические свойства. Методы оценки качества продовольственных товаров. Градации пищевых продуктов по качеству.</p> <p>Практическое занятие 2</p> <p>1. Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям, согласно требованиям ГОСТ</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Анализ классификации дефектов на примере конкретной товарной группы пищевых товаров. Составление таблицы.</p>	4	2-3
Тема 1.4 Хранение продовольственных товаров	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Режим хранения. Классификация по срокам годности. Товарные потери. Виды и разновидности, процессы и операции, их вызывающие</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>1. Поиск информации в сети Интернет по приоритетным направлениям совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания. Подготовка презентации.</p>	2	2-3
Контрольная работа по разделу 1.		2	

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		100		
Тема 2.1 Зерномучные товары	Содержание учебного материала		8	
	1.	Строение зерна. Химический состав, пищевая ценность. Виды, сорта круп, муки. Оценка качества, хранение. Макароны и хлебобулочные изделия. Оценка качества, условия и сроки хранения.		1-2
	Практические занятия 3,4,5		6	
	1.	Изучение ассортимента бараночных изделий		
	2.	Оценка качества муки.		
	3.	Определение товарного сорта и класса макаронных изделий и оценка качества		
	Самостоятельная работа		6	
	1.	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Диетические и лечебные хлебобулочные изделия». Подготовка презентации.		
	2.	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Состояние рынка зерна и продуктов его переработки». Создание электронной презентации.		
	3.	Анализ ассортимента и отличительных особенностей сухарных и бараночных изделий. Заполнение таблицы		
Тема 2.2 Фруктоовощные товары	Содержание учебного материала		10	
	1.	Свежие, переработанные плоды и овощи: классификация, химический состав, пищевая ценность, строение. Виды. Товароведная характеристика. Оценка качества. Болезни. Хранение. Потери при хранении плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери.		
	Практические занятия 6,7,8,9		8	
	1.	Оценка качества свежих плодов и овощей по стандарту.		
	2.	Распознавание дефектов свежих плодов и овощей.		
	3.	Изучение правил приёмки свежих плодов и овощей по качеству.		
	4.	Органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей.		
	Самостоятельная работа		6	
	1.	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Лечебные свойства плодов и овощей». Создание электронной презентации.		
	2.	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Ассортимент экзотических плодов и овощей, их полезные свойства и использования в кулинарии». Создание электронной презентации.		
3.	Составить кроссворд по теме: «Классификация свежих плодов и овощей»			
Тема 2.3 Вкусовые товары	Содержание учебного материала		8	
	1.	Классификация вкусовых товаров. Групповая характеристика ассортимента алкогольных и ликероводочных изделий. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение		2-3

	2	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Групповая характеристика ассортимента чая, кофе и их заменителей. Отличительные признаки ассортимента. Требование к качеству. Химический состав. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение		
	Практические занятия 10,11		4	
	1.	Органолептическая оценка качества и товарные сорта чая (или кофе)		
	2.	Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям		
	Самостоятельная работа		4	
	1.	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Идентификация и фальсификация вкусовых товаров». Создание электронной презентации		
	2	Анализ маркировки чая и кофе. Заполнение таблицы.		
	3	Создание электронной презентации по теме: «Ассортимент виноградных и фруктово-ягодных вин»		
Тема 2.4 Кондитерские товары	Содержание учебного материала		6	2-3
	1.	Сахар. Классификация. Виды, ассортимент, оценка качества, дефекты, хранение. Сахарозаменители. Виды. Назначение. Использование при производстве кондитерских изделий. Классификация кондитерских изделий. Товароведная характеристика ассортимента карамели, конфет. Оценка качества, дефекты, хранение. Товароведная характеристика какао-порошка, шоколада, фруктово-ягодных кондитерских изделий.		
	Практические занятия 12,13		4	
	1.	Оценка качества карамели по органолептическим показателям.		
	2.	Оценка качества какао-порошка, шоколада		
	Самостоятельная работа		2	
	1.	Подготовка доклада и создание электронной презентации по темам: «Мучные кондитерские изделия. Отличительные признаки ассортимента по технологии приготовления», «Ассортимент кондитерских изделий специального назначения».		
Тема 2.5 Пищевые жиры	Содержание учебного материала		4	1-2
	1.	Химический состав. Пищевая ценность. Классификация Ассортимента пищевых жиров. Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров. Товарные сорта. Дефекты, хранение. Товароведная характеристика маргарина и маргариновой продукции. Оценка качества, дефекты, хранение.		
	Практическое занятие 14		2	
	1.	Изучение физико-химических показателей качества пищевых жиров по стандарту		
	Самостоятельная работа		2	
	1.	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Технология изготовления растительного масла»		
	2.	Изучение классификации маркировки на упаковке маргарина для использования по назначению при производстве кулинарных и кондитерских изделий в общественном питании. Заполнение таблицы.		
Тема 2.6 Молочные товары	Содержание учебного материала		6	2-3
	1.	Классификация молока и продуктов переработки. Товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов и молочных консервов. Ассортимент, оценка качества, хранение. Товароведная характеристика ассортимента сыров по технологии производства и химическому составу. Оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.		
	2	Масло коровье. Химический состав, пищевая ценность производства, ассортимент, оценка качества. Дефекты. Хранение. Спреды и смеси топленые. Классификация, отличительные признаки ассортимента по составу сырья и		

		массовой доли жира. Требование к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		
		Практическое занятие 15	2	
	1.	Органолептическая оценка качества масла коровьего.		
		Самостоятельная работа	4	
	1.	Создание электронной презентации по теме: «Лечебные свойства кисломолочных товаров»		
	2.	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Ассортимент мороженого в зависимости от химического состава, технологии производства и сырья»		
	3.	Составление кроссворда по теме: «Молочные товары»»		
Тема 2.7 Яйцо и продукты его переработки		Содержание учебного материала	4	
	1.	Химический состав, пищевая ценность. Классификация яиц по стандарту. Требование к качеству. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Продукты переработки яиц. Виды, отличительные признаки. Использование в кулинарии и производстве кондитерских изделий.		2-3
		Практическое занятие 16	2	
	1.	Определение вида и категории яиц по стандарту. Изучение дефектов.		
		Самостоятельная работа		
	1.	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Яйцепродукты». Подготовка презентации.	2	
Тема 2.8 Мясные товары		Содержание учебного материала	10	
	1.	Состояние рынка мясных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Сортной разруб мясных туш.		2-3
	2.	Субпродукты. Мясо домашней птицы. Мясокопчености. Товароведная характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, хранение.		
	3.	Колбасные изделия, мясные консервы. Товароведная характеристика. Ассортимент, дефекты, требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.		2-3
		Практические занятия 17,18	4	
	1.	Оценка качества мяса по степени свежести		
	2.	Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям		
		Самостоятельная работа	4	
	1.	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Использование мясных товаров в общественном питании». Создание электронной презентации.		
	2.	Составить кроссворд по теме: «Мясные товары»		
	3.	Подготовить доклад и презентацию на тему: «Требования НД к качеству мясных полуфабрикатов»		
Тема 2.9 Рыбные товары		Содержание учебного материала	8	
	1.	Состояние рынка рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Характеристика основных семейства рыб. Продукты переработки рыбы. Товароведная характеристика ассортимента. Упаковка, хранение.		2-3
	2.	Рыбные товары. Групповая характеристика ассортимента. Требование к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.		2-3

	Практические занятия 19,20		4	
1.	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.			
2.	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям.			
	Самостоятельная работа		4	
1	Составление кроссворда по теме: «Рыба и рыбная продукция».			
2	Поиск информации в сети Интернет по теме: «Использование рыбных товаров в общественном питании». Создание электронной презентации.			
3	Подготовка доклад и презентации на тему: «Балычные изделия».			
	Контрольная работа по разделу 2.		2	
ЭКЗАМЕН				
ВСЕГО:			120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Реализация учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень нормативно-правовых актов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Текст]. – Введ. 2005-07-01. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 26 с.
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН»: – 2002. – 168 с.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01). Приложение 7. – М.: Минздрав России, 2002. – 166 с.
4. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: с ред. от 09.05.2005 г.].
5. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ: с изм. и доп. 2005, 2007 г.].
6. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей [Текст] : [федер. закон: принят Гос. Думой 7 фев. 1992 г. №2300/1-1: с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007 г.].

Основные источники:

1. Микулович Л. С. Товароведение продовольственных товаров. Учебник Минск: Вышэйшая школа, 2014
2. Матюхина, З. П. Товароведение продовольственных товаров– М; 2015. Гриф: Минобрнауки РФ

Дополнительные источники:

1. Азаров, В. Н. Основы микробиологии и санитарии. – М: Экономика, 2012
2. Красницкая, Е. С. Гигиена общественного питания. – М; 2013
3. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник. – 4– е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2013
4. Гамидуллаев С.Н., Иванова Е.В., Николаева С.Л., Симонова В.Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – СПб.: Альфа, 2012.
5. Денисова А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб.гос.техн.унив., 2012.
6. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции – М. : Пищепромиздат, 2014
7. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для студентов учреждений среднего специального профобразования. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2014.
8. Елисеев М.Н., Позняковский В.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: Академия, 2016.
9. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Издательство МЦФЭР, 2016.
10. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печнекова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения.– М.: Деловая литература, 2014.
11. Касьянов Г.И., Ломачинский В.А. Технология продуктов для детского питания: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2012.
12. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.: КолосС, 2013.
13. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2012.
14. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Коммерческое товароведение продовольственных товаров. – М.: Дашков и К, 2012.
15. Личко Н.М., Кудрина В.Н., Елисеева Л.Г. Технология переработки продукции растениеводства. – М.: КолосС, 2016.
16. Мелькина Г.М., Аношина О.М., Сапронова Л.А. и др. Введение в технологию продуктов питания. – М.: КолосС, 2012

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также заслушивания сообщений.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
определять товароведные характеристики продовольственного товара;	оценка выполнения практических заданий, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы;
обеспечить оптимальный режим хранения товаров с целью сохранения его качественных характеристик;	оценка выполнения практических заданий, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы;
идентифицировать товар с помощью маркировки разных видов и товарно-сопроводительных документов для предоставления потребителям достаточной и достоверной информации;	оценка выполнения практических заданий, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы;
Знания:	
товароведную классификацию продовольственных товаров;	оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, оценка выполнения теста, оценка устных и письменных опросов;
характеристику групп зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских товаров, мяса и продуктов его переработки, молока и продуктов его переработки, рыбы и рыбных товаров, пищевых жиров, яиц;	оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, оценка выполнения теста, оценка устных и письменных опросов;
виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;	оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, оценка выполнения теста, оценка устных и письменных опросов;
характеристики ассортимента продоволь-	оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной

ственных товаров (широта, полнота, глубина, устойчивость, гармоничность, степень обновления);	работы, оценка выполнения теста, оценка устных и письменных опросов;
состояние потребительского рынка России на современном этапе;	оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, оценка выполнения теста, оценка устных и письменных опросов;
виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу.	оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, оценка выполнения теста, оценка устных и письменных опросов.