

Б1.Б.23 Товароведение продовольственных товаров

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, в области потребительских свойств, товарного ассортимента и качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачами дисциплины является изучение:

- основополагающих характеристик товаров, составляющих потребительскую ценность;
- свойств и показателей ассортимента товаров, анализ ассортиментной политики производственной или торговой организации;
- товароведная оценка качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных;
- выявление градаций качества, диагностика дефектов товаров и причин их возникновения, принятие мер по предупреждению реализации некачественных, опасных товаров;
- обеспечение качества и количества товаров на разных этапах их технологического цикла

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать: принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на этапах товародвижения, технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, методы изучения анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта.</p> <p>Уметь: проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах, осуществлять приемку по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь.</p> <p>Владеть: основными методами приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, навыками разработки, принятия и реализации управленческих решений, навыками по использованию нормативной документации по дисциплине.</p>

ПК-10	Способностью определять цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	<p>Знать: факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров, принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на этапах товародвижения, методы изучения анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта.</p> <p>Уметь: осуществлять приемку по количеству и качеству, проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов.</p> <p>Владеть: основными методами приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, навыками по использованию нормативной документации по дисциплине, специальной терминологией в области товароведения продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества продовольственных товаров.</p>
-------	---	---

Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» включена в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания..

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы товароведения. Предмет, содержание и задачи дисциплины.

Раздел 2. Зерномучные товары.

Раздел 3.. Плодоовощные товары

Раздел 4. Вкусовые товары.

Раздел 5. Кондитерские товары.

Раздел 6. Молоко и молочные товары.

Раздел 7. Пищевые жиры.

Раздел 8. Яйца и яичные товары.

Раздел 9. Мясо и мясные товары.

Раздел 10. Рыба и рыбные товары.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(16) часов, из них:

- лекции- 18(4) часов, практических занятий 36(6) часов;

2. Самостоятельная работа 45(92) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.