

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины **ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки бакалавров 38.03.06 - «Торговое дело»

Профиль подготовки «Товароведение и экспертиза товаров»

Кафедра коммерции и гостеприимства

Цель изучения дисциплины	формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мука, крупы, макаронные изделия 2. Хлебобулочные изделия 3. Овощные товары 4. Плоды, грибы 5. Крахмал и крахмалопродукты 6. Сахар, мед 7. Кондитерские изделия 8. Алкогольные и безалкогольные напитки, пищевые концентраты 9. Чай, кофе и напитки на их основе 10. Молоко и продукты его переработки 11. Сыры 12. Сливочное масло, мороженое 13. Пищевые жиры 14. Мясо и продукты его переработки 15. Колбасные изделия 16. Рыба и продукты ее переработки 17. Рыбные товары, нерыбное водное сырье 18. Основы консервирования продовольственных товаров
Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	<p>ОК-6 способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;</p> <p>ОПК-3 умением пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов;</p> <p>ПК-1 способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству;</p> <p>ПК-4 способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации</p>
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной учебной дисциплины	<p>«Экология»</p> <p>«Коммерческая деятельность»</p> <p>«Теоретические основы товароведения»</p>
Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные нормативные и правовые документы в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров (ОК-6);

T D 4-13

	<ul style="list-style-type: none"> • ассортимент и потребительские свойства продовольственных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество (ОПК-3); • требования нормативной документации к упаковке, маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров, правил их выкладки в местах продаж (ОПК-3) <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять показатели ассортимента и качества продовольственных товаров (ОПК-3); • использовать органолептические и несложные инструментальные методы идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК-4); <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методами классификации и кодирования сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров (ПК-1); • органолептическими и несложными инструментальными методами идентификации и оценки качества и безопасности продовольственных товаров (ПК-4)
Используемые инструментальные и программные средства:	Презентации (Power Point), электронные учебные материалы на CD и в Интернет, электронные рассылки по E-mail
Формы текущего контроля:	Контрольные работы, самостоятельные задания (в т.ч. домашние задания, эссе, кейсы), тестовые задания
Форма промежуточной аттестации:	Зачет; экзамен

Составитель

И.А. Глуховская

Зав. кафедрой «КиГ»

О.Б. Ярьс

Председатель учебно-методической комиссии
направления 38.03.06



О.П. Полоцкая