

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина МДК. 01.01 Основы управления ассортиментом товаров:
Товароведение продовольственных товаров

Семестр: 3

Количество часов: 208

Количество зачетных единиц:

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в модуль ПМ.01 Управление ассортиментом товаров.

Цель и задачи освоения дисциплины: приобретение студентами всесторонних знаний о товаре, его пищевой ценности; современном ассортименте; факторах, формирующих качество и определяющих конкурентоспособность товаров на потребительском рынке, условиях транспортирования, хранения.

Содержание программы направлено на подготовку товароведов - экспертов, владеющих современными методами идентификации товаров, контроля качества, организации и проведения экспертизы.

Область профессиональной деятельности включает организацию и проведение работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления.

Объектами производственной деятельности являются:

- товары различных категорий, в том числе потребительские и производственного назначения;
- процессы товародвижения;
- процессы экспертизы и оценки качества;
- услуги торговли.

Товаровед – эксперт базовой подготовки готов к следующим видам деятельности:

- управление ассортиментом товаров;
- проведение экспертизы и оценки качества товаров;
- организация работ в подразделении организации;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных лиц, служащих.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Зерномучные товары. Зерно. Крупа. Мука. Хлеб и хлебобулочные изделия. Национальные и диетические сорта. Макароны изделия. Пищевые концентраты. Раздел 2. Свежие и переработанные овощи, плоды,

грибы. Свежие овощи и плоды. Квашенные, соленые, моченые, замороженные, сушеные овощи и плоды; плодоовощные баночные консервы. Свежие и переработанные грибы. Раздел 3. Крахмал, сахар, мед. Кондитерские товары. Крахмал. Сахар. Мед. Плодово-ягодные кондитерские изделия. Карамель. Шоколад. Конфетные изделия. Мучные кондитерские изделия. Кондитерские товары специального назначения. Раздел 4. Вкусовые товары. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Пряности и приправы. Алкогольные напитки. Пиво. Безалкогольные напитки. Раздел 5. Жировые товары. Растительные масла. Животные топленые жиры. Кулинарные и кондитерские жиры. Маргарин. Раздел 6. Молочные и яичные товары. Молоко и сливки. Кисломолочные продукты. Сыры. Масло сливочное. Молочные консервы. Яйцо и яичные товары. Раздел 7. Мясные товары. Мясо убойных животных. Мясо домашней птицы. Субпродукты, мясо фасованное, мясные полуфабрикаты. Солено-копченые и колбасные изделия. Мясные консервы. Раздел 8. Рыбные товары. Живая рыба и рыба холодильной обработки. Соленые, пряные и маринованные рыбные товары. Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары. Рыбные консервы. Рыбные полуфабрикаты, кулинарные и быстрозамороженные изделия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ОК-2: умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (знает методы оценки качества товаров; умеет выбирать нужный метод и использовать его в профессиональной деятельности; владеет навыками контроля качества и оценки его эффективности).

ОК-4: умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (знает где найти и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; умеет работать с источниками информации и использованием в профессиональной деятельности; владеет навыками определения информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития).

ПК 1.1: способность выявления потребностей в товарах (знает потребительские свойства товаров; умеет рассчитывать энергетическую ценность продовольственных товаров; владеет основными методами и приемами определения потребительских свойств продовольственных товаров).

ПК – 1. 2: осуществление связи с поставщиками и потребителями продукции (знает формы организации связей с поставщиками; поставщиков той или иной продукции; умеет работать с информационным материалом производителя; владеет навыками работы с информационным материалом производителя и выявлением нужной информации).

ПК – 1.3: управление товарными запасами и потоками (знает классификационные признаки ассортимента продовольственных товаров; правила хранения и транспортирования и факторы, влияющие на сохраняемость товаров; умеет обеспечивать режим хранения и транспортирования продовольственных товаров; владеет навыками размещения товаров на хранение и правилами ухода за товарными запасами).

ПК-1.4: оформление документации на поставку и реализацию товаров (знает правила и особенности поставки товаров; правила приемки продовольственных товаров по количеству и качеству; умеет проводить приемку отдельных групп продовольственных товаров по количеству, комплектности; владеет методами приемки товаров по количеству и качеству; навыками документального оформления приемки и реализации товаров).

Образовательные технологии:

В преподавании дисциплины «Основы управления ассортиментом товаров: Товароведение продовольственных товаров» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (решение ситуационных задач, подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при характеристике ассортимента товаров).

Составитель: В.Н.Кривченко, кафедра коммерческого товароведения