

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина П.ОП.09 Товароведение продовольственных товаров

Семестр: 2,3

Количество часов: 176

Количество зачетных единиц:

Промежуточная аттестация: зачет/экзамен

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

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к базовой части цикла профессиональных дисциплин.

Цель и задачи освоения дисциплины: дать будущим специалистам все-сторонние знания о товаре, его современном ассортименте; факторах, формирующих и сохраняющих качество товаров, поступающих на потребительский рынок; условиях транспортирования, хранения.

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. Квашеные, соленые, моченые, замороженные, сушеные овощи и плоды; плодоовощные баночные консервы. Свежие и переработанные грибы. Раздел 3. Крахмал, сахар, мед. Кондитерские товары. Крахмал. Сахар. Мед. Плодоваягодные 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:

ПК 1.1: способен выявлять потребности 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: способен управлять товарными запасами и потоками (знает классификационные признаки ассортимента продовольственных товаров; правила хранения и транспортирования и факторы, влияющие на сохранность товаров; умеет обеспечивать режим хранения и транспортирования продовольственных товаров; владеет навыками размещения товаров на хранение и правилами ухода за товарными запасами).

ПК-1.4: способен оформлять документацию 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 «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