Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.11.02 «Товарный менеджмент мясных и рыбных товаров»*

Направление подготовки

*38.03.07 Товароведение профиль Товарный менеджмент*

**Место дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина «Товарный менеджмент мясных и рыбных товаров» входит дисциплинарный модуль «Товарный менеджмент товаров животного происхождения» вариативной части учебного плана.

**2.Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Целью дисциплины является формирование знаний в области товароведения, оценки качества и экспертизы мясных и рыбных товаров, а также изучение изменений характеристик данных групп товаров в процессе товародвижения на основе требований правовой, нормативной и технической документации.

Задачами дисциплины являются:

изучение:

- изучение классификации и ассортимента мясных и рыбных товаров, требований к их качеству, безопасности, упаковке, маркировке, условиям хранения и срокам годности;

- факторов, формирующих и сохраняющих качество и потребительские свойства мясных и рыбных товаров;

- методов идентификации и способов предупреждения фальсификации мяса, рыбы, мясных и рыбных товаров;

- правовой, нормативной и технической документации на мясные и рыбные товары;

овладение:

- методами проведения товарной экспертизы мясных и рыбных товаров;

- способностью оценки соответствия маркировки требованиям к информации для потребителей и сопроводительной документации;

- навыками применения в профессиональной деятельности правовой, нормативной и технической документации на мясные и рыбные товары;

- способами обеспечения и сохранения качества мясных и рыбных товаров.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** ассортимент продовольственных товаров и его классификацию; потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество однородных групп продовольственных товаров; анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

**уметь:** использовать правовую, нормативную и техническую документацию в товароведной деятельности; определять форму подтверждения соответствия однородных групп продовольственных товаров;

**владеть:** методами выкладки однородных групп продовольственных товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; основами организации товарной экспертизы однородных групп продовольственных товаров; навыками контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации однородных групп продовольственных товаров.

**3.Формируемые компетенции:** ОПК-3; ПК-6; ПК-8; ПК-12.

ОПК-3 – умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.

ПК-6 – навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных запасов.

ПК- 8 - знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

ПК-12 – системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

**4. Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

Тема 1 Введение в товарный менеджмент и экспертизу мясных и рыбных товаров

Тема 2 Товарный менеджмент и экспертиза мяса убойных животных

Тема 3 Товарный менеджмент и экспертиза колбасных изделий

Тема 4 Товарный менеджмент и экспертиза мясных субпродуктов и мяса птицы

Тема 5 Товарный менеджмент и экспертиза мясных консервов

Тема 6 Товарный менеджмент и экспертиза мясных копченостей

Тема 7 Товарный менеджмент и экспертиза живой, охлажденной и мороженой рыбы

Тема 8 Товарный менеджмент и экспертиза копченых рыбных товаров

Тема 9 Товарный менеджмент и экспертиза соленых рыбных товаров

Тема 10 Товарный менеджмент и экспертиза сушеных и вяленых рыбных товаров

Тема 11 Товарный менеджмент и экспертиза нерыбного водного сырья

Знания, полученные при изучении дисциплины «Товарный менеджмент мясных и рыбных товаров» необходимы для подготовки к государственной итоговой аттестации.

**5. Объем дисциплины:** 216/6з.е.(в том числе: ауд.- 70, электр. – 6; сам. раб. – 104).

**6. Форма промежуточного контроля** – экзамен.

**7. Семестр** - 7.

Разработчики:

к.фарм.н., доцент кафедры товароведения

и экспертизы товаров ПИ (ф) РЭУ имени

Г.В. Плеханова И.И. Лядова

ст. преподаватель кафедры товароведения

и экспертизы товаров ПИ (ф) РЭУ имени

Г.В. Плеханова Т.И. Измайлова