Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.03.01.01 «Товарный менеджмент вспомогательных товаров»
Направление подготовки
38.03.07 Товароведение профиль Товарный менеджмент

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *38.03.07 «Товароведение»,* профилю *Товарный менеджмент*

Дисциплина «Товарный менеджмент вспомогательных товаров» входит в состав вариативной части, дисциплин по выбору модуля 1 учебного плана.

Дисциплина основывается **на знании следующих дисциплин**: «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Информационные технологии и системы в товароведной деятельности и экспертизе», «Сенсорный анализ потребительских товаров».

Изучение дисциплины «Товарный менеджмент вспомогательных товаров» необходимо для освоения следующих дисциплин: «Идентификация потребительских товаров», «Рынок продовольственных товаров».

Цель дисциплин:

Целью учебной дисциплины «Товарный менеджмент вспомогательных товаров» является:

Усвоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товарного менеджмента вспомогательных товаров; изучение их ассортимента и потребительских свойств, факторов, формирующих и сохраняющих качество данных товаров, особенностей проведения экспертизы, необходимых для эффективного управления ассортиментом данной товарной группы при осуществлении процессов закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации, направленных на обеспечение их конкурентных преимуществ для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Товароведение» и профилю Товарный менеджмент.

Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:
-усвоение терминологического аппарата в области товарного менеджмента вспомогательных товаров;
-изучение основных потребительских свойств, классификации и ассортимента вспомогательных товаров;
-ознакомление с факторами, формирующими и сохраняющими качество вспомогательных товаров;
-изучение требований к качеству, особенностей идентификации и подтверждения соответствия вспомогательных товаров;
- изучение требований, предъявляемых к товарной информации, упаковке и маркировке вспомогательных товаров;
- изучение особенностей оценки и контроля качества и приобрести навыки проведения товарной экспертизы с целью предотвращения проникновения в сферу торговли некачественных, фальсифицированных и контрафактных вспомогательных товаров.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

Общепрофессиональные;

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

В результате освоения компетенции **ОПК - 3** обучающийся должен:

Знать: основные национальные и международные правовые и нормативные документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортировки, упаковки, маркировки.
Уметь: применять нормируемые методы оценки качества, выполнять анализ качества инструментальными методами в соответствии с нормативной и технической документацией.
Владеть: методами контроля качества и экспертизы товаров, их упаковки и маркировки.

вид деятельности **оценочно-аналитическая деятельность**

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

В результате освоения компетенции **ПК-8** обучающийся должен:
Знать: ассортимент и потребительские свойства товаров.
Уметь: формировать ассортимент конкурентоспособных товаров с заданными потребительскими свойствами.
Владеть: навыками формирования ассортимента на основе анализа факторов, формирующих качество и конкурентоспособность товара.

ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
В результате освоения компетенции **ПК-11** студент должен:
Знать: методы оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации
Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
Владеть: методами оценки товарной информации

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Назначение и общая классификация вспомогательных товаров. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства.
Основные понятия. Цели, задачи, предмет учебной дисциплины. Межпредметные связи. Определение вспомогательных товаров. Принципы, положенные в основу классификации. Деление вспомогательных товаров на группы, подгруппы, виды и разновидности. Вещества, регулирующие консистенцию продуктов: общая характеристика, особенности получения. Крахмал и крахмалопродукты. Виды и сорта. Состав и свойства крахмала. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Модифицированный крахмал. Виды, особенности получения и использования различных видов. Крахмальная патока и глюкоза. Особенности получения и использования. Саго. Виды и сорта. Требования к качеству. Общая характеристика агара, агароида, пектина и желатина. Особенности химического состава. Оценка качества, условия хранения. Вещества, улучшающие цвет пищевых продуктов: общая характеристика. Вещества, улучшающие вкус и аромат продуктов: общая характеристика. Вещества, способствующие увеличению срока годности продуктов: характеристика. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов. Реализация пищевых добавок в розничной торговой сети. Особенности оценки качества и подтверждения соответствия.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8, ПК-11

Тема 2. Пищевые концентраты

Значение данной группы в питании. Классификация ассортимента пряностей. Особенности химического состава отдельных видов. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Особенности оценки качества и подтверждения соответствия.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8, ПК-11

Тема 3. Пряности

Значение данной группы в питании. Классификация ассортимента пряностей. Особенности химического состава отдельных видов. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Особенности оценки качества и подтверждения соответствия.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8, ПК-11

Тема 4. Приправы

Поваренная соль. Значение в питании. Классификация ассортимента соли различных видов. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения. Пищевые кислоты. Виды. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Столовая горчица и столовый хрен: общая характеристика. Особенности оценки качества и подтверждения соответствия.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8, ПК-11

Тема 5. Сопутствующие товары

Определение сопутствующих товаров. Общая характеристика спичек, строение и состав. Особенности оценки качества, условия хранения, дефекты спичек. Особенности оценки качества и подтверждения соответствия.

Формируемые компетенции ОПК-3, ПК-8, ПК-11

Тема 6. Биологически активные добавки

Классификация биологически активных добавок, виды, особенности состава и действия на организм. Требования к качеству и безопасности, потребительские свойства, условия хранения и транспортирования, подтверждение соответствия.

Формируемые компетенции ОПК-3, , ПК-8, ПК-11

Объем дисциплины 144 часа / 4 зач. ед.
Промежуточная аттестация в 5 семестре – **экзамен**.
Семестр 5.

Разработчик: Старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров ПИ (ф) РЭУ имени Г.В. Плеханова А.В.Колосова