Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.10.01 «Товарный менеджмент плодоовощных и зерномучных товаров»
Направление подготовки
38.03.07 Товароведение профиль Товарный менеджмент

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

Учебная дисциплина «Товарный менеджмент плодоовощных и зерномучных товаров» входит в дисциплинарный модуль «Товарный менеджмент товаров растительного происхождения» вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается **на знании следующих дисциплин**: «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Инструментальные методы исследования в товароведении», «Технология хранения и транспортирования товаров»

Изучение дисциплины «Товарный менеджмент плодоовощных и зерномучных товаров» необходимо для освоения следующих дисциплин: «Оценка конкурентоспособности товаров» «Рынки продовольственных товаров» и др.

Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины ««Товарный менеджмент плодоовощных и зерномучных товаров» является: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товарного менеджмента плодоовощных и зерномучных товаров; изучение ассортимента и потребительских свойств; факторов, формирующих и сохраняющих качество плодоовощных и зерномучных товаров, особенностей оценки качества, необходимых для эффективного управления ассортиментом данной товарной группы.

Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Изучить основные потребительские свойства, классификацию и ассортимент плодоовощных и зерномучных товаров;
2. ознакомиться с факторами, формирующими и сохраняющими качество плодоовощных и зерномучных товаров;
3. изучить требования к качеству, особенности идентификации и подтверждения соответствия плодоовощных и зерномучных товаров;
4. изучить особенности оценки и контроля качества с целью предотвращения проникновения в сферу торговли некачественных, фальсифицированных и контрафактных плодоовощных и зерномучных товаров.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

Общепрофессиональные

ОПК-3 - умение использовать нормативно - правовые акты в предпринимательской деятельности

В результате освоения компетенции ОПК - 3 обучающийся должен:

Знать: основные национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортировки, упаковки, маркировки.

Уметь: применять нормируемые методы оценки качества, выполнять анализ упаковки и маркировки 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 товар с заданными потребительскими свойствами.
Владеть: навыками формирования ассортимента на основе анализа факторов, формирующих и сохраняющих качество 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

Раздел 1. Товарный менеджмент плодоовощных товаров

Тема 1. Введение. Товарный менеджмент свежих овощей.

Основные понятия. Цели, задачи, предмет учебной дисциплины. Межпредметные связи с дисциплинами математического и естественного научного цикла.

Товароведная характеристика свежих овощей. Особенности строения и состава. Требования к качеству. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Изучение состояния рынка плодоовощных товаров. Товарная обработка свежих овощей

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

Тема 2. Товарный менеджмент переработанных овощей

Классификация. Методы переработки, их сущность, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Наиболее распространенные продукты переработки овощей: квашеные, маринованные, сушеные, замороженные, консервы. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения**.**

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

Тема 3. Товарный менеджмент свежих плодов

Товароведная характеристика важнейших групп плодов. Особенности строения и состава. Классификация по срокам выращивания и использования. Требования к качеству. Изменения качества при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Товарная обработка свежих плодов.

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

Тема 4. Товарный менеджмент переработанных плодов

Классификация. Наиболее распространенные продукты переработки плодов: виды переработки. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.

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

Раздел 2. Товарный менеджмент зерномучных товаров

Тема 5 . Введение. Товарный менеджмент зерна

Основные понятия. Цели, задачи, предмет учебной дисциплины. Межпредметные связи с дисциплинами математического и естественного научного цикла.

Изучение состояния рынка зерномучных товаров. Ассортимент зерномучных товаров, как объект управления. Особенности зерномучных товаров, как объектов товародвижения. Факторы, формирующие качество зерна. Роль нормативной и технической документации в формировании качества. Факторы, сохраняющие качество зерна. Упаковка зерномучных товаров: классификация, функции, требования, виды упаковки, Требования к хранению зерномучных товаров. Особенности хранения зерна. Требования к качеству и дефекты зерна. Методы определения показателей качества зерна.

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

Тема 6. Товарный менеджмент муки и крупы

Факторы, формирующие качество муки и крупы. Роль нормативной и технической документации в формировании качества муки и крупы. Факторы, сохраняющие качество муки и крупы. Упаковка муки и крупы классификация, функции, требования, виды упаковки, хранение. Особенности хранения муки и крупы. Требования к качеству муки и крупы. Дефекты муки и крупы. Методы определения показателей качества муки и крупы.

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

Тема 7. Товарный менеджмент макаронных изделий

Факторы, формирующие качество макаронных изделий. Роль нормативной и технической документации в формировании качества. Факторы, сохраняющие качество макаронных изделий. Упаковка: макаронных изделий, классификация, функции, требования, виды упаковки, хранение. Особенности хранения макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Дефекты макаронных изделий. Методы определения показателей качества макаронных изделий.

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

Тема 8. Товарный менеджмент хлеба и хлебобулочных изделий

Факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Роль нормативной и технической документации в формировании качества. Факторы, сохраняющие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Упаковка хлеба и хлебобулочных изделий: классификация, функции, требования, виды упаковки, Хранение. Особенности хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба.

Методы определения показателей качества хлеба и хлебобулочных изделий

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

Объем дисциплины: 216 часов /6 з.е.
Промежуточная аттестация в 5 *семестре* – **экзамен, курсовая работа.**
Семестр - 5.

Разработчик:
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ПИ (ф) РЭУ имени Г.В. Плеханова И.И. Лядова