Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.10.02 «Товарный менеджмент вкусовых и кондитерских товаров»
Направление подготовки
38.03.07 Товароведение профиль Товарный менеджмент

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *38.03.07«Товароведение»*

Дисциплина "Товарный менеджмент вкусовых и кондитерских товаров" входит дисциплинарный модуль «Товарный менеджмент товаров растительного происхождения» вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается **на знании следующих дисциплин**: «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология».

Дисциплина имеет последующие связи с государственной итоговой аттестацией.

Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Товарный менеджмент вкусовых и кондитерских товаров» является:

1. освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товарного менеджмента и экспертизы вкусовых и кондитерских товаров;
2. изучение ассортимента и потребительских свойств, факторов, формирующих и сохраняющих качество вкусовых и кондитерских товаров, особенностей проведения экспертизы, необходимых для эффективного управления ассортиментом данной товарной группы при осуществлении процессов закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации.

Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

-усвоить терминологический аппарат в области товарного менеджмента и экспертизы вкусовых и кондитерских товаров;

- изучить основные потребительские свойства, классификацию и ассортимент вкусовых и кондитерских товаров;
- ознакомиться с факторами, формирующими и сохраняющими качество вкусовых и кондитерских товаров;
- изучить требования к качеству, особенности идентификации и подтверждения соответствия вкусовых и кондитерских товаров;
- изучить особенности оценки и контроля качества и приобрести навыки проведения товарной экспертизы с целью предотвращения проникновения в сферу торговли некачественных, фальсифицированных и контрафактных вкусовых и кондитерских 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: нормативно-правовые акты в профессиональной деятельности;

уметь: использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

владеть: умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.

Вид деятельности**: оценочно-аналитическая.**

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

В результате освоения компетенции **ПК-8** обучающийся должен:

знать: методы анализа потребительной стоимости; виды, показатели и методы управления ассортиментом; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру потребительских свойств товаров;

уметь: систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия; определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента;

владеть: методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров, методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров; методологией товароведения для решения коммерческих задач в условиях рыночной экономики; рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров.

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 кондитерских товаров

Тема 1. Общая классификация кондитерских товаров

Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства: термины и определения. Современное состояние и перспективы развития рынка кондитерских изделий. Современные тенденции в формировании и управлении ассортиментом кондитерских изделий, перспективы направления производства. Сырье для кондитерского производства. Пищевая ценность кондитерских товаров.

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

Тема 2. Товарный менеджмент сахара

Сахар и его заменители: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

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

Тема 3. Товарный менеджмент меда

Мед и его заменители: идентифицирующие признаки, классификация и характеристика отдельных видов; потребительские свойства меда; дефекты; особенности оценки качества.

Тема 4. Товарный менеджмент сахаристых кондитерских изделий

Мармелад, пастильные изделия: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Карамель: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Конфеты: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Ирис, драже, халва: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества

Сахаристые восточные сладости, жевательная резинка: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

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

Тема 5. Товарный менеджмент мучных кондитерских изделий

Печенье: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Пряничные изделия: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Вафли: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Торты и пирожные: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Кексы, рулеты: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Мучные восточные изделия: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

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

Тема 6. Товарный менеджмент продуктов переработки какао-бобов

Продукты переработки какао-бобов: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

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

Раздел 2. Товарный менеджмент вкусовых товаров

Тема 7. Общая классификация вкусовых товаров

Вкусовые товары: термины и определения, общая классификация вкусовых товаров. Современное состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров. Современные тенденции в формировании и управлении ассортиментом вкусовых товаров, перспективы направления производства. Пищевая ценность и химический состав вкусовых товаров.

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

Тема 8. Товарный менеджмент слабоалкогольных напитков

Пиво: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Слабоалкогольные коктейли: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

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

Тема 9. Товарный менеджмент алкогольных напитков

Водка: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Ликеро-наливочные изделия: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Крепкие алкогольные напитки с длительной выдержкой: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Вина: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества. Особенности реализации алкогольных напитков.

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

Тема 10. Товарный менеджмент безалкогольных напитков и минеральных вод

Воды: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Соки и сокосодержащие напитки: понятия и термины, используемые в соответствии с Техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; особенности оценки.

Газированные и негазированные напитки: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; особенности оценки.

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

Тема 11. Товарный менеджмент чая и кофе

Чай и чайные напитки: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

Кофе и кофейные напитки: идентифицирующие признаки, классификация и ассортимент; факторы, формирующие ассортимент и качество; дефекты; особенности оценки качества.

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

Объем дисциплины: 180 часов /5з.е.
Промежуточная аттестация *в 6-ом семестре* - **экзамен.**
Семестр - 6.

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