Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаренко Елена Николаевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.08.2021 15:54:10
Уникальный программный ключ:
c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Товароведение кондитерских и вкусовых товаров

Закреплена за кафедрой **Товароведение и управление качеством**

Учебный план 38.03.07.03_1.plx

Форма обучения **очная**

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	36	36	36	36
Лабораторные	36	36	36	36
В том числе инт.	24	24	24	24
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная	72	72	72	72
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Цели освоения дисциплины: формирование у студентов знаний, умений и навыков в области товароведения и контроля качества кондитерских и вкусовых товаров.
1.2	Задачи: дать теоретические знания по торговой классификации, групповому и видовому ассортименту, химическому составу, потребительским свойствам кондитерских и вкусовых товаров; дать практические навыки по оценке качества и безопасности, идентификации и выявлению фальсификации кондитерских и вкусовых товаров.

2. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Знать:

ассортимент кондитерских и вкусовых товаров

Уметь:

выявлять факторы, формирующие качество кондитерских и вкусовых товаров

Владеть:

методами анализа ассортимента кондитерских и вкусовых товаров

ПК-9: знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

Знать:

методы оценки качества кондитерских и вкусовых товаров

Уметь:

применять методы оценки качества кондитерских и вкусовых товаров для диагностики дефектов и выявления некачественной продукции

Владеть:

методами оценки качества кондитерских и вкусовых товаров

ПК-12: системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

Знать:
основные понятия и принципы, средства и методы проведения товарной экспертизы
Уметь:
применять экспертные методы для контроля качества кондитерских и вкусовых товаров
Владеть:
представлением о правилах и порядке организации товарной экспертизы
ПК-13: умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
Знать:
нормативно-техническую документацию, устанавливающую требования к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых товаров
Уметь:
определять требования к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых товаров
Владеть:
нормативно-технической документацией, регламентирующей качество и безопасность кондитерских и вкусовых товаров
ПК-14: способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь
Знать:
факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских и вкусовых товаров
Уметь:
разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь кондитерских и вкусовых товаров
Владеть:
нормативно-технической документацией, регламентирующей качество и безопасность кондитерских и вкусовых товаров