

Документ подписан: Аннотация рабочей программы учебной дисциплины (модуля)

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 20.04.2021 17:13:12

Уникальный программный ключ:

c098b0c1041cb2a4cf976cf171d6715d99a6ae00adc8e27b555che1e2dbd7c78

МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
	Неделя		42			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд	уп	рпд
	Лекции	32	32	12	12	44
Лабораторные	10	10			10	10
Практические	28	28	8	8	36	36
Консультации	8	8	8	8	16	16
КСР			20	20	20	20
Итого ауд.	70	70	20	20	90	90
Контактная работа	78	78	48	48	126	126
Сам. работа	32	32	10	10	42	42
Итого	110	110	58	58	168	168

ОСНОВАНИЕ

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г. N 539 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)»)

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Научиться оценивать качество товаров проводить их экспертизу

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП: МДК

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

2.1.1 Дисциплина "Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров" предусматривает наличие знаний по дисциплинам: "Организация торговли", "Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда"

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

2.2.1 "Организация торговли", "Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда"

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Знать

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно - эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;
- основополагающие характеристики товаров: ассортиментную, количественную, качественную*;
- виды потерь, пути их сокращения, порядок их списания*;
- классификацию продовольственных и непродовольственных товаров*;
- ассортимент продовольственных и непродовольственных товаров*;
- технологические и потребительские свойства товаров*;
- правила и режимы транспортирования и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также непродовольственных товаров*;
- знать классификационные признаки, потребительские свойства и показатели качества товаров; определять их весомость в зависимости от конъюнктуры рынка*;
- требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции*;
- методы контроля качества и особенности проведения оценки качества товаров*;
- организацию приемки по количеству и качеству, условия и способы хранения товаров*;
- нормативные документы непродовольственные товары*.

3.2 Уметь

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар*;
- формулировать ассортиментную политику для предприятия*;
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества пищевых продуктов и непродовольственных товаров*;
- проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие*;
- применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья*;
- проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции*;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению*;
- обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации товаров*;
- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию непродовольственных и продовольственных товаров на всех этапах товародвижения*;
- составлять акты на некачественные товары и ответы на претензии*;
- осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролирующими органами*;
- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации потребительских товаров; организацию складского хранения, сбыта и утилизации продукции*;
- принимать профессиональные решения в области качества и безопасности товаров*.

3.3 Владеть

Навыками определения качества товаров