

## КАФЕДРА АГРОБИЗНЕСА

### СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ МОДУЛЬ ПО ВЫБОРУ СТУДЕНТА

#### «ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ И ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»

№1	Название специализированного модуля по выбору студента	<b>Организация торговли и основы товароведения</b>
2	Специальность	1- 26 02 03 – «Маркетинг»
3	Курс обучения	2
4	Семестр обучения	4
5	Трудоемкость в зачетных единицах	2,5
6	Ф.И.О. лектора	Краснова Лариса Ивановна, старший преподаватель кафедры агробизнеса
7	Цели специализированного модуля по выбору студента	<p>Формирование у студентов знаний в области законодательного обеспечения торговой деятельности, позволяющих находить обоснованные управленческие решения при организации торговых и технологических процессов, а также практических навыков при рассмотрении вопросов оценки состояния и планирования развития розничной торговой сети, культуры торговли и качества торгового обслуживания.</p> <p>Приобретение студентами знаний, умений и практических навыков по применению подходов классификации, идентификации и кодирования продовольственных товаров, определения их химического состава и потребительских свойств, а также основных параметров качества, выбору режимов транспортирования и хранения продовольственных товаров.</p>
8	Содержание специализированного модуля по выбору студента	<p><b>Тема 1. Торговля в социально-потребительском комплексе.</b> Торговля как отрасль экономики. Субъекты и объекты торговли. Роль торговли на потребительском рынке. Задачи и функции торговли потребительскими товарами. Виды торговли. Состояние и направления развития торговли в современных условиях.</p> <p><b>Раздел 2. Организация товароснабжения и его технология</b></p> <p>Понятие и сущность товароснабжения торговых организаций. Участники товароснабжения и их функции. Источники товароснабжения: понятие, основные виды. Факторы, влияющие на выбор источника товароснабжения. Поставщики товаров. Организационно-экономические формы товароснабжения. Графики и маршруты доставки товаров.</p> <p><b>Тема 3. Товарные склады в торговле, их устройство и планировка. Организация технологических процессов на складах</b></p> <p>Понятие товарного склада и складского хозяйства, основное назначение складского хозяйства. Роль складов в товарном обращении. Функции складов и их содержание, классификация складов. Понятие и содержание технологического процесса на складе. Управление складским технологическим процессом.</p> <p><b>Тема 4. Организация магазинной и внемагазинной формы продажи товаров</b></p> <p>Понятие продажи товаров и формы продажи. Основные элементы операций продажи товаров в магазине.</p> <p>Методы продажи товаров в магазинах: понятие, классификация. Основные методы розничной продажи товаров и их характеристика. Правила продажи отдельных видов товаров.</p> <p>Организация торговли фирменных магазинов и фирменных секций. Сущность внемагазинной продажи товаров.</p> <p><b>Тема 5. Построение и размещение розничной торговой сети.</b></p> <p><b>Устройство и технологические планировки магазинов</b></p> <p>Понятие и сущность розничной торговой сети. Функции и роль розничной торговой сети в обслуживании населения. Виды розничной торговой сети. Специализация и типизация розничной торговой сети: понятие, сущность. Основные типы магазинов. Определение необходимого прироста розничной торговой сети.</p> <p>Виды технологических планировок торгового зала. Показатели</p>

эффективности использования площади торгового зала

**Тема 6. Обслуживание покупателей в розничной торговой сети.**

Понятие и сущность торгово-технологических процессов  
Понятие услуги розничной торговли. Характерные признаки услуг и их взаимосвязь. Условия торгового обслуживания покупателей. Понятие культуры торговли, элементы ее составляющие. Методики и показатели оценки уровней культуры торговли, качества торгового обслуживания, культуры обслуживания.

**Тема 7. Товароведение как наука о потребительских свойствах товаров. Качество продовольственных товаров**

Понятие товара и его потребительской стоимости. Понятие о потребительских свойствах товаров, классификация потребительских свойств. Химический состав продовольственных товаров.

Понятие о качестве товаров. Методы оценки качества товаров. Дефекты продукции, причины возникновения и меры предупреждения. Организация контроля качества товаров в Республике Беларусь.

**Тема 8. Товароведение свежих и переработанных плодов, овощей, ягод**

Химический состав и пищевая ценность свежих плодов, овощей  
Клубневые овощи. Корнеплодные, капустные, луковые, листовые, пряные, тыквенные, томатные, зернобобовые овощи. Хозяйственно-ботанические сорта, их отличительные признаки. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Процессы, происходящие в свежих овощах при хранении. Нормы естественной убыли. Отбор проб и оценка качества.

Семечковые плоды, косточковые плоды, тропические и субтропические плоды, ягоды. Строение, химический состав и пищевая ценность. Вкусовые достоинства. Помологические группы, товарные сорта. Условия и сроки сбора, хранения и реализации. Требования к качеству и транспортированию.

Переработанные плоды и овощи, способы консервирования, пищевая ценность, требования к качеству, режимы хранения.

**Тема 9. Товароведение муки и продуктов ее переработки**

*Зерно.* Пищевая и потребительская ценность, строение и химический состав. Основные виды зерновых и зернобобовых культур в Республике Беларусь. Показатели качества. Дефекты зерна, вредители, меры борьбы и предупреждения.

*Мука.* Пищевая ценность. Ассортимент выпускаемой муки. Товарные сорта. Требования к качеству, дефекты и вредители муки. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

*Крупа.* Классификация и ассортимент крупы. Основные показатели качества круп, отбор проб, дефекты, упаковка, хранение, маркировка крупы.

*Макаронные изделия и хлебобулочные изделия.* Пищевая ценность, классификация и ассортимент. Дефекты производства и хранения. Условия и сроки хранения и реализации. Упаковка, маркировка макаронных изделий.

**Тема 10. Товароведение сахара, меда, кондитерских изделий**

*Сахар.* Производство и реализация сахара в Республике Беларусь. Основные виды и ассортимент, его характеристика. Требования к качеству, дефекты.

*Мед.* Химический состав, пищевая ценность, лечебные свойства меда, его применение. Виды меда и их отличительные признаки. Отбор проб и оценка качества.

*Фруктово-ягодные кондитерские изделия, шоколад и какао-порошок.* Особенности производства, ассортимент, отличительные признаки. Требование к качеству, упаковка и хранение. Дефекты производства и реализации.

*Карамель, конфеты, мучные кондитерские изделия.* Классификация. Особенности производства различных наименований. Характеристика ассортимента. Требование к качеству, упаковка и хранение. Дефекты производства и реализации.

**Тема 11. Товароведение молока и молочных продуктов**

*Молоко, кисломолочные продукты, мороженое.* Значение в питании. Состояние и перспективные направления в потреблении молочных продуктов, нормы потребления. Пищевая ценность. Виды и характеристика ассортимента молока, кисломолочных продуктов. Требования к качеству, упаковке, маркировке. Условия и сроки хранения. Дефекты молока.

		<p><i>Масло коровье, сыры.</i> Пищевая ценность и химический состав, понятие о производстве и сырье. Классификация и групповая характеристика ассортимента. Отбор проб и оценка качества. Требования к упаковке, маркировке. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты и процессы, протекающие в масле при хранении.</p> <p><b>Тема 12. Товароведение мяса и мясных продуктов, пищевых жиров</b></p> <p><i>Мясо животных и птицы.</i> Пищевая ценность мяса. Классификация и маркировка мяса. Разделка туш для розничной торговли. Основные показатели качества.</p> <p><i>Мясные субпродукты, копчености, полуфабрикаты.</i> Пищевая ценность. Классификация, виды и ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и реализации.</p> <p><i>Колбасные изделия, мясные консервы.</i> Пищевая ценность, понятие о производстве и сырье. Классификация, ассортимент колбасных изделий, его групповая характеристика. Требования к качеству, отбор проб и оценка качества. Условия и сроки хранения и реализации.</p> <p><b>Тема 13. Товароведение рыбы и рыбных продуктов</b></p> <p>Морфологическое строение и пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика основных семейств рыб. Способы разделки рыбы.</p> <p><i>Живая и охлажденная и мороженая рыба.</i> Виды рыб, используемые для торговли в живом виде. Органолептические и химические признаки свежести рыбы. Определение потребительских свойств. Изменение качества и потребительских свойств охлажденной и мороженой рыбы при хранении. Основные методы замораживания, их влияния на качество. Требования к качеству, пороки, их влияние на сортность. Особенности упаковки.</p> <p><i>Соленые, копченые, сушеные рыбные товары.</i> Способы посола, копчения, сушки, их преимущества и недостатки. Созревание соленой рыбы как процесс формирования качества и потребительских свойств. Ассортимент и его характеристика. Требования к качеству, дефекты и их влияние на сортность. Упаковка, маркировка, хранение.</p> <p><i>Рыбные консервы и пресервы.</i> Пищевая ценность и назначение. Характеристика сырья консервного производства. Влияние технологических операций на качество и стойкость консервов и пресервов при хранении. Групповая характеристика ассортимента. Требования к качеству и маркировке. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты производства и хранения. Факторы конкурентоспособности.</p>
9	Рекомендуемая литература	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Башаримова С. И. Организация торговли. Практикум: учеб.пособие/ С. И. Башаримова, Я. В. Грицкова, М. В. Дасько. – Минск: РИПО, 2014.- 295 с.</li> <li>2. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебное пособие для нач.проф.образования/ Н. В. Гранаткина. – 6-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.</li> <li>3. Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н. С. Казанцева. – М: Дашков и К, 2007. – 399 с.</li> <li>4. Краснова, Л.И. Теоретические основы товароведения: учеб. пособие / Л.И. Краснова, А.Н. Новикова. – Минск: ГУ «Учебно-методический центр Минсельхозпрода», 2007. – 96 с.</li> <li>5. Круглякова Г.В., Кругляков Г.Н. Коммерческое товароведение продовольственных товаров: Учебник. - М.: ИТК "Дашков и К", 2002. - 496 с.</li> <li>6. Климченя Л.С Организация и технология торговли: практикум/ Л.С.Климченя, О.А.Боровская, В.В.Лагойко. - Мн.: БГЭУ, 2008.</li> <li>7. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Л.С. Микулович . - Мн.: Выш. шк., 2006. - 416 с</li> <li>8. Организация и технология торговли: Учебник для вузов по спец. "Коммерч. деятельность"/Под общ. ред. С.Н. Виноградовой. Мн.: Вышэйшая школа, 2009г.</li> <li>9. Пигунова О. В. Инновации в торговле: учеб.пособие/ О. В. Пигунова. – Минск: Выш. шк., 2012. – 222 с.</li> <li>10. Платонов В.Н. Организация и технология торговли:</li> </ol>

		Учебник / В.Н. Платонов . - Минск: БГЭУ, 2009.
10	Методы преподавания	Компаративный, проблемный, наглядный, проектный, диалогово-эвристический, обсуждение учебных ситуаций, деловые игры.
11	Язык обучения	русский