

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Биоповреждаемость непродовольственных товаров»

Учебный курс «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профилей «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности», «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Для очной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов, в том числе МАО 18 часов), самостоятельная работа студентов (126 часов, в том числе 36 часов на подготовку к экзамену); дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Для заочной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часов), лабораторные работы (10 часов, в том числе МАО 4 часа), самостоятельная работа студентов (164 часа, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену); дисциплина реализуется на 2 курсе.

Дисциплина «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Основы микробиологии», «Инструментальные методы исследования», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Рынок потребительских товаров», «Таможенная экспертиза», «Товарный менеджмент», «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: перспективные задачи защиты непродовольственных товаров от биоповреждений; идентификация и классификация биоповреждений

непродовольственных товаров; социально-экономическая оценка и последствия биоповреждений; методы и способы защиты непродовольственных товаров от биоповреждений; прогнозирование и профилактика биоповреждений непродовольственных товаров.

Цель – приобретение студентами знаний в области биоповреждений, защиты непродовольственных товаров и сырья при производстве, хранении и транспортировании, реализации и эксплуатации; а также в области защитных средств, препятствующих процессам порчи, повреждения и разрушения товаров.

Задачи:

- формирование знаний в области теоретических основ биоповреждений сырья и товаров микроорганизмами, гельминтами, насекомыми, грызунами;
- формирование знаний в области оценки и прогнозирования экономического ущерба от последствий биоповреждений товаров и сырья;
- приобретение навыков владения методами оценки биоповреждений, а также умение решать задачи, связанные с особенностями режимов хранения, транспортирования и эксплуатации товаров во избежание биоповреждений; использовать свойства микроорганизмов и условий их воздействия на сырье и товары с целью сохранения их качества;
- научить студентов проводить поисковое, описательное, каузальное исследования.

Для успешного изучения дисциплины «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- навыки управления основными характеристиками товаров

(количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;

- знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;
- системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
	Умеет	систематизировать и обобщать информацию о потребительских товарах, их свойствах с целью предупреждения товарных потерь оценивать качество и безопасность товаров в соответствии с требованиями технических регламентов, стандартов и других документов; проводить диагностику дефектов товаров и выявлять причины их возникновения; учитывать и определять товарные потери
	Владеет	современными методами и средствами идентификации и установления ассортиментной принадлежности товаров; навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; приемами по сокращению и предупреждению товарных потерь

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: деловые игры, ситуационные задачи, мозговой штурм.