

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Биоповреждаемость непродовольственных товаров»

Учебный курс «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Дисциплина «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» включена в состав дисциплин по выбору вариативной части.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Учебным планом для очной формы обучения предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студентов (108 часов, в том числе 27 часов на подготовку к экзамену); дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Учебным планом для заочной формы обучения предусмотрены лекционные занятия (8 часов), практические занятия (14 часов), самостоятельная работа студентов (158 часов, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену); дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Экспортный контроль непродовольственных товаров», «Контроль качества в товароведении», «Объекты технического регулирования непродовольственных товаров», «Таможенная экспертиза».

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 изучения дисциплины – является приобретение 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:

- способностью использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности непродовольственных товаров;
- навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех эта-

пах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;

- системным представлением 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-1 умение анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства	Знает	требования к качеству и безопасности сырья (материалов) и потребительских товаров; тенденции спроса и новые технологии производства товаров
	Умеет	выбирать поставщиков товаров с учётом требований к их качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, и новых технологий производства
	Владеет	способностью применять знания требований к качеству и безопасности сырья (материалов) и потребительских товаров, тенденции спроса, новые технологии производства товаров в профессиональной деятельности
ПК-3 умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрен	Знает	требования, предъявляемые к качеству, упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров
	Умеет	соблюдать требования к качеству, упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к качеству, упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров
ПК-11 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, фальсифицированной и контрафактной 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
ПК-13 умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Знает	нормативно-правовую базу, регламентирующую состав и порядок нанесения информации о товарах
	Умеет	оценивать соответствие информации о товарах требованиям нормативной документации
	Владеет	навыками использования нормативно-правовой базы для оценки соответствия информации о товарах требованиям действующей нормативной документации
ПК-21 знание систем прослеживаемости потребительских товаров с учетом требований безопасности и экономических последствий	Знает	системы прослеживаемости товаров с учетом требований безопасности и экономических последствий
	Умеет	применять системы прослеживаемости товаров с учетом требований безопасности и экономических последствий
	Владеет	навыками использования систем прослеживаемости товаров с учетом требований безопасности и экономических последствий

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