

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Экспертиза комбинированных товаров и функциональных
продуктов питания»

Учебный курс «Экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение.

Дисциплина «Экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания» включена в состав дисциплин по выбору вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Для очной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (28 часов), практические занятия (28 часов, в том числе МАО 14 часов), самостоятельная работа студентов (124 часа, в том числе 27 часов на подготовку к экзамену); дисциплина реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

Для заочной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (20 часов), практические занятия (26 часов, в том числе МАО 16 часов), самостоятельная работа студентов (134 часа, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену); дисциплина реализуется на 5 курсе.

Дисциплина «Экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Безопасность товаров», «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена», «Регулирование производства и обращения товаров», «Quality control in merchandising (Контроль качества в товароведении)», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Товарная информация», логически и содержательно связана с такими дисциплинами, как «Проектная деятельность», «Объекты технического регулирования товаров из растительного сырья», «Объекты технического регулирования товаров из

животного сырья», «Объекты технического регулирования аквакультуры», «Таможенная экспертиза», «Стандартизация, сертификация и подтверждение соответствия», «Проектирование пищевых продуктов», «Идентификация и фальсификация потребительских товаров».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов, сгруппированных в пяти темах: основные понятия в области комбинированных и функциональных продуктов питания, их классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество комбинированных и функциональных продуктов питания, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентификация и экспертиза качества комбинированных и функциональных продуктов питания; особенности упаковки и маркировки комбинированных и функциональных продуктов питания; хранение и транспортирование комбинированных и функциональных продуктов питания: условия, сроки и способы; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери комбинированных и функциональных продуктов питания.

Цель – дать студентам необходимые для практической работы знания в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности комбинированных и функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

Задачи:

- дать характеристику ассортимента, потребительских свойств и показателей качества и безопасности комбинированных и функциональных продуктов питания;
- сформировать умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности комбинированных и функциональных продуктов питания для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- способствовать развитию навыков организации и осуществления

контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации комбинированных и функциональных продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины «Экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания» 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;
- системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;
- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;
- системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;
- умение 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;
- способность 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;

- умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;
- знание систем прослеживаемости потребительских товаров с учетом требований безопасности и экономических последствий.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-3 умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения	Знает	требования, предъявляемые к качеству, упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации комбинированных и функциональных продуктов питания
	Умеет	соблюдать требования к качеству, упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации комбинированных и функциональных продуктов питания
	Владеет	организационными и управленческими функциями, связанными с обеспечением соблюдения требований к качеству, упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации комбинированных и функциональных продуктов питания
ПК-7 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	Знает	основные характеристики комбинированных и функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла
	Умеет	управлять основными характеристиками комбинированных и функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла
	Владеет	способами, методами и средствами управления основными характеристиками комбинированных и функциональных продуктов питания на всех этапах их жизненного цикла
ПК-10 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	ассортимент и потребительские свойства комбинированных и функциональных продуктов питания, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством комбинированных и функциональных продуктов питания, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение

	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством комбинированных и функциональных продуктов питания, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения
ПК-13 умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Знает	нормативно-правовую базу, регламентирующую состав и порядок нанесения информации о комбинированных и функциональных продуктах питания
	Умеет	оценивать соответствие информации о комбинированных и функциональных продуктах питания требованиям нормативной документации
	Владеет	навыками использования нормативно-правовой базы для оценки соответствия информации о комбинированных и функциональных продуктах питания требованиям действующей нормативной документации
ПК-15 владение нормативно-правовой базой гармонизированной с требованиями Мирового и межгосударственного уровней	Знает	нормативно-правовую базу Мирового и межгосударственного уровней
	Умеет	использовать нормативно-правовую базу Мирового и межгосударственного уровней при экспертизе комбинированных и функциональных продуктов питания
	Владеет	навыками работы с нормативно-правовой базой Мирового и межгосударственного уровней при проведении экспертизы комбинированных и функциональных продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: кейс-технология (анализ конкретных, практических ситуаций) и презентация.