

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Объекты технического регулирования товаров из животного сырья»

Учебный курс «Объекты технического регулирования товаров из животного сырья» предназначен для студентов направления 38.03.07 «Товароведение».

Дисциплина «Объекты технического регулирования товаров из животного сырья» включена в состав обязательных дисциплин блока вариативной части структуры ОПОП.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

Учебным планом для очной формы предусмотрены лекционные занятия (54 часов), практические занятия (72 часов, в том числе МАО 36 часов), самостоятельная работа студентов (162 часа, в том числе 54 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 и 6 семестрах.

Учебным планом для заочной формы предусмотрены лекционные занятия (12 часов), практические занятия (32 часа, в том числе МАО 6 часов), самостоятельная работа студентов (244 часа, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 3 курсе.

Дисциплина «Объекты технического регулирования товаров из животного сырья» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Сырье и материалы в товароведении», «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена», «Регулирование производства и обращения товаров», «Жизненный цикл товаров», «Безопасность товаров», «Quality control in merchandising (Контроль качества в товароведении)», логически и содержательно связана с такими курсами, как «Проектная деятельность», «Таможенная экспертиза», «Стандартизация, сертификация и подтверждение соответствия», «Проектирование пищевых продуктов / Проектирование

торговых предприятий», «Экспертиза продукции из генетически модифицированных объектов / Экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров / Товарная информация».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с формированием теоретических знаний и практических навыков в области состава, свойств молочного, мясного сырья и продуктов их переработки, качества и безопасности ассортимента выпускаемой продукции, как объектов технического регулирования.

Цель - овладение глубокими знаниями вопросов формирования ассортимента и качества товаров из животного сырья, организации экспертной оценки потребительских свойств, качества и безопасности, конкурентоспособности ассортимента.

Задачи:

- изучение ассортимента рынка молока и молочной продукции с учетом их химического состава, пищевой и биологической ценности, а также спроса на них;
- развитие навыков организации и осуществления процессы производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации молока и молочной продукции;
- умение идентифицировать качество и безопасность молока и молочной продукции, в соответствии с требованиями действующих нормативных документов;
- изучение ассортимента рынка продуктов убоя и мясной продукции с учетом их химического состава, пищевой и биологической ценности, а также спроса на них
- развитие навыков организации и осуществления процессов производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации продуктов убоя и мясной продукции;

- умение идентифицировать качество и безопасность продуктов убоя и мясной продукции в соответствии с требованиями нормативных документов.

Для успешного изучения дисциплины «Объекты технического регулирования товаров из животного сырья» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- осознание социальной значимости своей будущей профессии;
- способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- владение профессиональной и научной терминологией.

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
	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-5 системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Знает	основные организационные и управленческие функции, связанные с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров
	Умеет	организовывать и управлять закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров
	Владеет	основными организационными и управленческими функциями, связанными с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров
ПК-7 навыки управления основными характеристиками товаров	Знает	основные характеристики товаров на всех этапах их жизненного цикла

(количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Умеет	управлять основными характеристиками товаров на всех этапах их жизненного цикла
	Владеет	способами, методами и средствами управления основными характеристиками товаров 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 товаров, факторы, определяющие их качество
	Умеет	управлять ассортиментом и качеством товаров, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом и качеством товаров, 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 товарах
	Умеет	оценивать соответствие информации о товарах требованиям действующей нормативной документации
	Владеет	навыками использования нормативно-правовой базы для оценки соответствия информации о товарах требованиям действующей нормативной документации

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Объекты технического регулирования товаров из животного сырья» применяются следующие методы активного обучения: работа в малых группах, презентации.