

**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 38.03.01 Экономика, программа «Товароведение».

Дисциплина «Экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания» включена в состав дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), самостоятельная работа студентов (72 часа, в том числе 45 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

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», «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	
УПК-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
УПК-5 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

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.