

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б2.ДВ.7 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Семестр: 6

Количество часов: 108

Количество зачетных единиц: 3

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» относится к циклу математических и естественнонаучных дисциплин и является дисциплиной по выбору студента.

Данная дисциплина базируется на знаниях физики, химии, биологии, основ товароведения. Дальнейшее изучение курса логически взаимосвязано и дополняет основные профессиональные дисциплины: «Физико-химические методы исследования», «Основы микробиологии», «Товароведение однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» и формирует ключевые профессиональные компетенции выпускника, необходимые для осуществления профессиональной деятельности в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения.

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель изучаемой дисциплины – дать будущим специалистам знания теоретических основ и практические рекомендации по идентификации подлинности, обнаружению фальсификации отдельных групп продовольственных товаров.

Задачи дисциплины:

- овладеть нормативной базой по идентификации продовольственных товаров;
- научиться распознавать признаки и виды фальсификации товаров;
- применять полученные знания по идентификации товаров и не допускать фальсифицированную продукцию, опасную для здоровья.

Содержание дисциплины:

Цели и задачи идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основные понятия и определения, её место в системе сертификации. Маркировка товара как средство идентификации. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растениеводства и вкусовых товаров. Особенности идентификации и обнаружения фальсификации кондитерских изделий, меда. Идентификация и обнаружение фальсификации растительных масел и пищевых жиров. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясопродуктов. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбопродуктов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК–14: знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовность использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (*знать* методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров; *уметь* выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию; *владеть* методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов).

Образовательные технологии:

В зависимости от цели и вида учебного занятия применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемных лекций

Практические занятия, ориентированные на закрепление теоретического материала, строятся на совместной деятельности преподавателя и студента в виде занятий исследований, взаимообучения студентов

Составитель: О.В. Шевелева, канд. техн. наук, доцент, кафедра коммерческого товароведения