

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б3. Б.1 Теоретические основы товароведения и экспертизы

Семестр: 3,4

Количество часов: 216

Количество зачетных единиц: 6

Промежуточная аттестация: 3 семестр – зачет; 4 семестр – экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» входит в базовую часть учебного плана подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 *Товароведение*. Содержание дисциплины имеет логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: «Введение в товароведение», «Химия», «Физика», «Физико-химическими методы исследования» и создает методологическую основу для освоения дисциплин профессионального цикла – «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Безопасность товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины – получение будущими бакалаврами товароведения знаний основополагающих характеристик товаров и методов их определения, освоение методологии товароведческой экспертизы для грамотного решения профессиональных задач по обеспечению качества и безопасности потребительских товаров на этапах товародвижения.

Задачи дисциплины:

- изучение основных категорий в области товароведения: объекта, предмета, субъекта, принципов и методов товароведения как научной дисциплины; основополагающих характеристик товаров и факторов, влияющих на качественные и количественные характеристики; принципов и методов классификации и кодирования товаров; показателей ассортимента и методов их определения;
- формирование у студентов практических навыков проведения экспертизы товаров и оформления результатов; определения физических, химических и органолептических показателей потребительских товаров и установления градаций их качества или соответствия требованиям нормативных документов.

Содержание дисциплины:

Классификация и кодирование потребительских товаров. Ассортимент потребительских товаров. Управление ассортиментом. Качество товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей непродовольственных товаров. Физические и химические свойства непродовольственных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество непродовольственных товаров. Методы исследования непродовольственных товаров. Оценка и контроль качества потребительских товаров. Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Качество товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей продовольственных товаров. Физические и химические свойства продовольственных товаров. Факто-

ры, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров. Методы исследования продовольственных товаров. Виды деятельности по оценке соответствия потребительских товаров. Товарная экспертиза. Идентификация и фальсификация потребительских товаров.

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

ПК-1: осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации (*знать* основные законы и нормативные документы в области качества товаров для обеспечения защиты прав потребителей; *уметь* проводить поиск актуальной законодательно-нормативной документации и использовать её в профессиональной деятельности);

ПК-2: находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (*знать* правила и технику безопасности при работе в химической лаборатории, методы утилизации отходов; *уметь* проводить подготовку образцов продуктов питания для исследования, подбирать реактивы, материалы и приборы; выполнять качественный и количественный анализ в соответствии с методикой и обеспечением безопасности для человека и окружающей среды);

ПК-14: использовать знания методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (*знать* физико-химические и органолептические методы идентификации, подтверждения качества и безопасности потребительских товаров; основные показатели, методику и технику их определения, способы выражения результатов анализа; *уметь* работать с нормативными документами; проводить подготовку образца потребительских товаров для исследования; определять показатели в соответствии с методикой; оформлять протокол испытаний и формулировать заключение; *владеть* навыками проведения исследования для определения физико-химических и органолептических показателей потребительских товаров);

ПК-18: умение проводить приемку товаров по качеству и комплектности (*знать* порядок приемки товаров по количеству и качеству, правила и методы отбора проб; *уметь* работать с нормативно-техническими документами; *владеть* методами оценки качества товаров).

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, лекций-визуализаций.

Практические занятия, ориентированные на закрепление теоретического материала, строятся на совместной деятельности преподавателя и студентов в виде занятий исследований, ролевых игр, коллоквиумов.

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