

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ОД.3 Безопасность товаров

**Семестр:** 6

**Количество часов:** 108

**Количество зачетных единиц:** 3

**Промежуточная аттестация:** экзамен

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Безопасность товаров» относится к вариативной части дисциплин по выбору направления 38.03.07 Товароведение, направленность «Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле» и является одной из ведущих дисциплин в подготовке к профессиональной деятельности.

Дисциплина «Безопасность товаров» базируется на теоретических знаниях, приобретаемых обучающимися в ходе изучения таких дисциплин как: «Правовое регулирование профессиональной деятельности», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товарная информация».

### **Цель и задачи освоения дисциплины**

«Безопасность товаров» - овладение обучающимися системой теоретических знаний, практических навыков и умений, необходимых для оценки качества товаров, знакомство студентов с основными вопросами безопасности потребительских товаров.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

- *в области управления ассортиментом товаров:*
- - выявлять потребность в товарах;
- - осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции;
- *организации и проведении экспертизы и оценке качества товаров:*
- - идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности;
- - организовывать и проводить оценку качества.

**Содержание дисциплины:** Право потребителей на безопасность товаров, работ и услуг. Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ. Природные компоненты пищи их действие на организм человека. Безопасность генетически модифицированных источников пищи. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением. Полимерные материалы, возможный источник загрязнения. Безопасность непродовольственных

товаров. Контроль за применением биологически активных добавок. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК-9 – знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (*Знания (З)*): технических регламентов и других российских и международных нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность потребительских товаров; методов идентификации товаров, способов обнаружения и защиты товаров от фальсификации. *Умения (У)*: идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности; проводить оценку качества и безопасности товаров в соответствии с требованиями НТД. *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: проведения идентификации, оценки качества и безопасности непродовольственных товаров; навыки обнаружения дефектной и фальсифицированной продукции.)

ПК-13 – 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 (*Знания (З)*): нормативных документов, регламентирующих приемку товаров по качеству и количеству. *Умения (У)*: – 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. *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: навыки работы с НТД; навыки приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.)

#### **Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных методов проведения занятий: чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации; эссе; проведение « круглого стола»; поисковая работа в интернете.

Краткое описание указанных технологий:

*Чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации.* В преподавании дисциплины «Безопасность товаров» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм

обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении оценки показателей безопасности товаров).

#### *Эссе*

Данный метод позволяет оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы и ориентирует его самостоятельно проводить анализ, обобщать и делать выводы. Например: данный метод может быть использован при изучении темы: «Факторы, влияющие на безопасность товаров».

#### *Проведение «круглого стола»*

Основной целью проведения «круглого стола» является выработка у учащихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения. Важной задачей при организации «круглого стола» является обсуждение в ходе дискуссий проблемных ситуаций по данной теме. Например: в рамках изучения темы «Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением» необходимо показать их положительную и отрицательную значимость для безопасности товаров.

#### *Поисковая работа в интернете*

Данная форма используется при изучении студентами всех тем курса (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют при написании учебных рефератов)

**Составитель:** О.В. Шевелева, кафедра коммерческого товароведения