

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ.13 Безопасность товаров

Семестр: 7

Количество часов: 108

Количество зачетных единиц: 3

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Безопасность товаров» относится к вариативной части учебного плана подготовки бакалавра по направлению *43.03.01 Сервис*.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Маркетинг в сервисе», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Методы научных исследований».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин «Организация обслуживания в производственном сервисе», «Технологии продаж», « Экологический сервис».

Цель и задачи освоения дисциплины: 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 общепрофессиональными компетенциями: ОПК-5

Образовательные технологии:

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. Практические 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 сообщений с элементами презентаций, профессиональных деловых ситуаций при проведении гигиенического контроля качества пищевых продуктов и услуг).

Составитель: О.В. Шевелева, кафедра коммерческого товароведения