

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **МДК.02.01 Основы качества и основы экспертизы продовольственных товаров**

Семестр: 5

Количество часов: 267

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

Дисциплина «Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных товаров» представляет собой междисциплинарный комплекс и входит в профессиональный модуль «Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров» учебного плана специальности 38.02.05 *Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров*.

Изучение дисциплины взаимосвязано с такими курсами, как: «Технология торговых процессов и организация продаж», «Метрология и стандартизация», «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», «Маркировка товаров» и формирует профессиональные компетенции будущего товароведа.

Цель и задачи освоения дисциплины: овладение обучающимися системой теоретических знаний, практических навыков и умений, необходимых для формирования торгового ассортимента, проведения экспертизы качества и оценки потребительских свойств однородных групп непродовольственных товаров.

Содержание программы направлено на подготовку товароведов - экспертов, владеющих современными методами идентификации товаров, контроля качества, организации и проведения экспертизы.

Содержание дисциплины:

Качество товаров: понятие, сущность, влияние на степень удовлетворения потребностей населения. Факторы, обеспечивающие качество продукции. Роль стадий жизненного цикла продукции (разработка, производство, обращение, потребление) в формировании и сохранении качества. Влияние сырья, полуфабрикатов, типовых технологических процессов и организации производства, тары и упаковки, условий транспортирования, хранения и реализации на качество.

Методы контроля качества товаров. Проба. Выборка. Правила отбора проб из партии. Оптимальность размера пробы. Представительность пробы. Точечная проба. Средний образец, средняя проба. Навеска. Объединенная проба. Исходная проба.

Методы отбора проб. Приемочное и браковочное числа. Приемочный уровень дефектности.

Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отходы. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров. Дефекты товаров: понятия, классификация.

Методы определения показателей качества: измерительный, расчетный, регистрационный, социологический, экспертный; достоинства и недостатки. Методы определения качества экспертов. Методы экспертной оценки показателей качества: метод главных точек, метод рангов, метод непосредственного оценивания, метод парных сравнений. Алгоритм оценки уровня качества.

Понятие об экспертизе. Цели и задачи экспертизы. Объекты, субъекты и методы экспертизы. Виды экспертиз. Нормативные документы для проведения экспертизы, их содержание и применение.

Особенности проведения экспертизы при определении качества импортных товаров. Варианты проведения экспертизы импортных товаров по количеству и качеству. Оформление актов экспертизы и сертификатов. Порядок проведения экспертизы и оформление актов на поврежденные грузы.

Особенности проведения экспертизы при определении качества импортных товаров. Варианты проведения экспертизы импортных товаров по количеству и качеству. Оформление актов экспертизы и сертификатов. Порядок проведения экспертизы и оформление актов на поврежденные грузы.

Оценка качества отдельных групп продовольственных товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК -1 - ОК- 8, ПК.2.1 - ПК-2.3

Образовательные технологии:

Обучение по дисциплине предполагает аудиторные занятия и самостоятельную работу. Аудиторные занятия проводятся в виде:

1) лекций, предусматривающих передачу учебной информации

преподавателем обучающимся;

2) лабораторных занятий, обеспечивающих закрепление полученного знания, отработку планируемых навыков и получения опыта деятельности, способствующих формированию компетенций.

Лекция является важным источником информации, так как новый учебный материал не всегда находит отражение в учебниках, отдельные темы учебника могут быть трудны для самостоятельного изучения и требуют освоения в контакте с преподавателем. Лекция выполняет следующие функции:

- информационную (оперативный отбор, обобщение и изложение научной информации с учетом профиля аудитории и подготовленности слушателей);

- теоретическую (изложение системы научного знания, формирование научного мировоззрения; формирование творческого мышления);

- методологическую (ориентация на использование системы научного знания, на его практическое применение);

- логическую (соблюдение принципа целостности построения материала: последовательность развития темы; соразмерность, органическая взаимосвязь и взаимообусловленность всех структурных элементов лекции (введения, главной части, заключения); темы и плана, всех вопросов лекции).

- организующую (организация самостоятельной работы обучающегося в ходе учебного процесса (т.е. во время лекции) и во внеаудиторное время);

- воспитательную (формирование у обучающихся культуры труда (дисциплинированности, ответственности, трудолюбия), логичности мышления и изложения, самостоятельности и активности).

На **лабораторном занятии** обучающиеся выполняют лабораторную работу, представляющую собой конкретное учебное задание по определенной теме дисциплины.

Цель лабораторного занятия – практическое освоение обучающимися содержания и методологии изучаемой дисциплины при использовании специальных средств, формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Составитель: О.В. Шевелева, кафедра коммерческого товароведения