

Шифр, наименование образовательной программы **38.03.07 Товароведение**

уровень высшего образования – **Бакалавриат**

Направленность (профиль) **Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле**

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

**Б1.Б.13.2 Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров**

*шифр и наименование дисциплины по учебному плану*

Базовая

*статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору*

Очная

*форма обучения - очная, заочная, очно-заочная*

Составитель аннотации – Школьниковая Марина Николаевна, д.т.н., доцент, кафедра ОХЭТ  
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)</b>	4/144
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Освоение теоретических знаний о потребительских свойствах вкусовых и кондитерских товаров, а также факторах, их формирующих и сохраняющих, приобретение умений оценки их качества, идентификации подлинности и проведение экспертизы различными методами, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров по направлению направления 38.03.07 «Товароведение».
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	Модуль 1. Товароведение и экспертиза напитков; Модуль 2. Товароведение и экспертиза чая и кофе; Модуль 3. Товароведение и экспертиза пряностей, приправ и табачных изделий; Модуль 4. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий, сахара, меда и крахмала; Модуль 5. Товароведение и экспертиза сахаристых кондитерских изделий.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОПК-5: способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров ПК-6: навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов; ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; 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; ПК-11: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; ПК-14: способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Дегустационный анализ. Идентификация и фальсификация. Подтверждение соответствия и метрология. Управление качеством.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины</b>	<b>знать:</b> ассортимент и потребительские свойства вкусовых и кондитерских товаров и факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методы идентификации, оценки качества и безопасности данных товаров; <b>уметь:</b> оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; организовывать и проводить товарную экспертизу, подтверждение соответствия данных товаров; <b>владеть:</b> навыками управления основными характеристиками вкусовых и кондитер-

	ских товаров на всех этапах жизненного цикла; способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации данных товаров, правил их выкладки в местах продажи; способностью разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь вкусовых и кондитерских товаров.
<b>Образовательные технологии</b>	Реализация компетентного подхода в обучении предусматривает широкое использование в учебном процессе инновационных методов образования в сочетании с внеаудиторной работой. При этом используемая при обучении модульно-рейтинговая система способствует формированию и развитию самостоятельности и ответственности будущих специалистов. В качестве интерактивной формы обучения, использующейся при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров» используется лекция пресс-конференция, лекция с заранее запланированными ошибками.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b> (контрольная, работа, коллоквиум, тест и т.п.)	Коллоквиумы, защита лабораторных работ
<b>Форма промежуточной аттестации</b> (экзамен, зачет, курсовой проект (работа))	Экзамен

Зав.кафедрой ОХЭТ



Верещагин А.Л.