

«Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле»
направленность (профиль)

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины

Б1.Б.13.1 «Товароведение и экспертиза пищевых жиров и молочных товаров»
шифр и наименование дисциплины по учебному плану

базовая
статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная
форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – **Рейзвих С.В., к.б.н., кафедра ОХЭТ**
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Приобретение и освоение студентом современных знаний ассортимента пищевых жиров и молочных товаров и факторов, которые его формируют; приобретение умений и компетенций для проведения товароведной экспертизы пищевых жиров и молочных товаров
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Модуль 1. Состав, свойства молока. Экспертиза питьевого молока, сливок и кисломолочных продуктов Модуль 2. Товароведение и экспертиза сыров Модуль 3. Товароведение и экспертиза мороженого и молочных консервов Модуль 4. Товароведение и экспертиза масложировой продукции
Формируемые компетенции	ОПК-5: Способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров. ПК-6: Навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными, стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов. ПК-8: Знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество. ПК-9: Знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь. ПК-11: Умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации. ПК-14: Способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, 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.
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	«Теоретические основы товароведения», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Химия», «Физика», «Основы микробиологии»
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	Знать: ассортимент и потребительские свойства питьевого молока, молочных продуктов, масложировой продукции факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методы идентификации, оценки качества и безопасности пищевых жиров и молочных товаров; нормативные документы, определяющие качество, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение пищевых жиров и молочных товаров. Уметь: работать с нормативными и правовыми документами; определять показатели ассортимента, качества, безопасности молока, молочных продуктов и масложировой продукции; проводить приемку пищевых жиров и молочных товаров по количеству и качеству. Владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, методами классификации и кодирования товаров; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества питьевого молока, молочных продуктов и

	масложировой продукции и способами сохранения их качества; методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности пищевых жиров и молочных товаров; методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.
Образовательные технологии	<p>При реализации дисциплины в учебном процессе, наряду с традиционными, используются инновационные методы образования, направленные на повышение качества подготовки путем развития у студентов творческих способностей и самостоятельности.</p> <p>Интерактивные формы обучения: лекция-беседа, диспут, метод «мозгового штурма», работа в малых группах, просмотр и обсуждение видеофильмов.</p> <p>Для контроля знаний студентов используется модульно-рейтинговая система обучения и контроля знаний</p>
Формы текущего контроля успеваемости	Коллоквиумы, защита лабораторных работ.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Зав. кафедрой ОХЭТ



А.Л. Верещагин