Министерство образования и науки Российской Федерации

Государственное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«Хабаровская государственная академия экономики и права»

Кафедра товароведения

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Б. Миронова

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

«Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

по направлению 100800 «Товароведение»

профиль Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

очной формы обучения

Хабаровск 2010

**1. Цели и задачи дисциплины:**

## 1.1. Цель дисциплины:

Формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации.

## 1.2. Задачи курса:

*Изучение:*

Состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения. Основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов. Основных положений Технических регламентов на данную продукцию. Основ технологии классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков. Требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах. Изучение упаковки, маркировки и хранения.

*Овладение* практическими навыками:

Умение анализировать рынок продовольственных товаров. Пользоваться нормативной документацией. Идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции. Выявить дефекты и фальсификацию. Выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов. Создать необходимые условия на всех этапах товародвижения, правила товарного соседства.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

**Требования к входным знаниям по результатам освоения предшествующих дисциплин:**

«Товароведение однородных групп продовольственных товаров» входит в профессиональный цикл – базовая часть. Данная дисциплина базируется на знаниях курсов: физика; химия; физико-химические методы исследования; основы микробиологии; биология с основами экологии; теоретические основы товароведения и экспертизы; стандартизация, подтверждение соответствия и метрология.

Для «Товароведения однородных групп продовольственных товаров» в курсе «Математика» важны разделы: математическая статистика; теория вероятности, которые используются при обработке экспериментальных данных. В «Физике» важны разделы: механика, оптика, электричество, электроника, знания, которых помогают студентам овладеть принципами работы многих современных аналитических приборов. В «Товароведении» при исследовании пищевых продуктов используются физические и химические методы. На основе знаний дисциплины «Химия» базируются все химические методы исследования продовольственных товаров, а также характеристика пищевых веществ, входящих в состав продуктов питания. Для «Товароведения» важны все разделы курса «Основы микробиологии», т.к. микробиологические процессы при хранении пищевых продуктах играют большую роль, а некоторые из них используются в пищевом производстве.

Дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» и «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» являются общей частью для всех профилей направления «Товароведение».

Дисциплины, для которых освоение курса «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» необходимо как предшествующее: безопасность товаров; таможенная экспертиза; товарная информация.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

3.1. Общекультурные компетенции:

3.2. Профессиональные компетенции:

- умение использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности (ПК-3);

- знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-13);

- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК-14);

- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-16);

- умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности (ПК-18);

- способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии (ПК-19);

- умение работать с товарно-сопроводительными документами, оформлять первичную документацию по учету торговых операций, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-20).

В результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:*** классификацию и ассортимент продовольственных товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров; основные методы идентификации продовольственных по органолептическим и физико-химическим показателям качества и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации; требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственных товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров.

***Уметь:*** пользоваться нормативной документацией (ГОСТами, ГОСТами Р, ОКП), СанПиН, ТН ВЭД; обеспечить режимы хранения товара в соответствии с требованиями НД; осуществлять приёмку продовольственных товаров по количеству и качеству

оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров; определить соответствие маркировки товара требованиям НД; проверять товарно-сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность товаров (ветеринарное свидетельство, фитосанитарный сертификат; удостоверение о качестве, сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение).

***Владеть:*** сенсорными и несложными инструментальными методами экспертизы качества продовольственных товаров; приёмами экспертизы товарно-сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество товаров; нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары

**4. Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | Всего часов/  зачетных единиц | Семестры | | | |
| 5 |  |  |  |
| Аудиторные занятия (всего), в том числе | 133 | + |  |  |  |
| Лекции | 57 | + |  |  |  |
| Практические занятия (ПЗ) | 76 | + |  |  |  |
| Семинары (С) |  |  |  |  |  |
| Самостоятельная работа (всего), в том числе | 117 | + |  |  |  |
| Общая трудоемкость: часы | 250 |  |  |  |  |
| зачетные единицы |  |  |  |  |  |