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

«Физико-химические методы исследования»

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:

Цель дисциплины – усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков использования физико-химических методов исследования продовольственных товаров и установления их соответствия гигиеническим требованиям и заявленному составу.

## 1.2. Задачи курса:

В задачи дисциплины входят:

- ознакомление с основными понятиями и терминами аналитической химии и принципами организации аналитического контроля продовольственных товаров;

- ознакомление с основными методами пробоотбора и пробоподготовки при анализе продовольственных товаров;

- ознакомление с принципами физико-химических исследований;

- ознакомление с основными методами современного инструментального анализа продовольственных товаров;

- ознакомление с основами работы на современных приборах, используемых для анализа продовольственных товаров.

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

Требования к входным знаниям по результатам освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина входит в перечень курсов по выбору вариативной части математического и естественнонаучного цикла ООП. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплиной гуманитарного и социально-экономического цикла – правовым регулированием коммерческой деятельности, дисциплинами математического и естественно-научного цикла – химией, физикой, основами микробиологии, безопасности и гигиене питания, идентификацией и обнаружением фальсификации продовольственных товаров, а также дисциплинами профессионального цикла – теоретические основы товароведения и экспертизы, стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, безопасность товаров, товароведение однородных групп продовольственных товаров, сопутствующие связи с дисциплинами вариативной части профессионального цикла - товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения, товароведение и экспертиза товаров животного происхождения, товарная информация.

Для освоения дисциплины необходимы знания курса химии, физики и математики. Студент должен обладать умениями и навыками, связанными с проведением основных операций аналитической химии.

Освоение данной дисциплины должно предшествовать прохождению курсов безопасности и гигиены питания и идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

3.1. Общекультурные компетенции:

- владение культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК–1);

- умение логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);

- способность понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, осознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-5).

3.2. Профессиональные компетенции:

- способность использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ПК-5);

- способность применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов (ПК-6).

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:* основные термины и понятия аналитического контроля, нормативно-правовую базу пробоотбора потребительских товаров, предназначенных для аналитического контроля, принципы организации лабораторий аналитического контроля, основные способы пробоподготовки, физико-химические основы методов инструментального анализы, виды инструментального анализа и экспертизы потребительских товаров, типы современных приборов, используемых для инструментального анализы.

*Уметь:* воспроизводить методику выполнения измерений нормируемых компонентов при наличии актуализированных МВИ или ГОСТ и инструкций по эксплуатации прибора, что включает приготовление растворов необходимых реактивов, пробоподготовку, нахождение градуировочной функции, получение и обработку результатов измерений и их оценку.

***Владеть:*** современными способами поиска научной информации о существующих методах аналитического контроля потребительских товаров и нормативно-правовых документах в этой области.

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | Всего часов/  зачетных единиц | Семестры | | | |
| 3 |  |  |  |
| Аудиторные занятия (всего), в том числе | 76 | + |  |  |  |
| Лекции | 38 | + |  |  |  |
| Практические занятия (ПЗ) | 38 | + |  |  |  |
| Семинары (С) |  |  |  |  |  |
| Самостоятельная работа (всего), в том числе | 68 | + |  |  |  |
| Общая трудоемкость: часы | 144 |  |  |  |  |
| зачетные единицы |  |  |  |  |  |