

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

### Б1.В.ОД.9 «Основы экспертизы товаров»

#### Цель дисциплины

- приобретение студентами теоретических знаний, умений и навыков в области методов товароведения и экспертизы товаров, необходимых для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке и экспертизе качества, организации хранения, снижения потерь товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя;
- понимание студентами основных категорий, методов и средств в области товароведения и экспертизы товаров, необходимых для изучения последующих профессиональных дисциплин и формирования профессиональных компетенций.

#### Место дисциплины в структуре ПООП

Учебная дисциплина «Основы экспертизы товаров» относится к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана примерной основной образовательной программы «Торговое дело» по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело. Для освоения дисциплины необходимы знания научно-методических основ стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, основных экономических категорий, научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов экспертизы.

#### Содержание дисциплины

Модуль 1. Потребительские свойства и качество товаров
Тема 1. Химический состав товаров
Тема 2. Потребительские свойства товаров
Тема 3. Качество товаров
Тема 4. Оценка и контроль качества товаров
Модуль 2. Товарная экспертиза
Тема 5. Принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы
Тема 6. Средства и методы товарной экспертизы
Тема 7. Правила и порядок проведения экспертизы товаров

#### Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-6	способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
ОПК-5	готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления
ПК-9	готовность анализировать, оценивать и разрабатывать стратегии организации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **знать**

- профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров;
- виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;
- теоретические и практические основы органолептической оценки;
- основные понятия, термины и их определения в области сенсорного анализа;
- научно обоснованные методы дегустационного анализа;
- возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продовольственных товаров;
- экспертную методологию в дегустационном анализе;

### **уметь:**

- формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения;
- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление;
- организовать на современном уровне дегустацию продовольственных товаров, с гарантией объективности и надёжности результатов, позволяющих дифференцировать товары по качественным уровням;
- пользоваться органолептическими способами определения значений показателей качества пищевых продуктов;
- изучая сенсорные показатели в нормативной и технической документации, выполнять задания, связанные с построением профилей органолептического качества, разработкой и испытанием экспертными методами научно обоснованных балловых шкал для органолептической экспертизы пищевых продуктов;
- использовать экспертную методологию в дегустационном анализе;
- проводить тестирование экспертов- дегустаторов.

### **владеть:**

- навыками саморазвития и методами повышения квалификации;
- методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения;
- современными методами исследования основополагающих характеристик товаров, потребительских предпочтений;
- знаниями о дефектах, градациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы;
- положениями о работе дегустационных комиссий.