Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кужаева Сайда Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.11.2024 11:16:08
Уникальный программный ключ:
71[illegible]

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.О.28 Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров*"

направления подготовки бакалавров "*38.03.07 Товароведение*"

профиль подготовки "*Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров*"

программа подготовки "*Бакалавр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины является подготовка специалиста, владеющего методами и навыками определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации, способного отбирать пробы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Задачи дисциплины:

-ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров;

-изучение принципов, видов и показателей идентификации;

-усвоение последовательности процедур при проведении идентификации и порядка оформления ее результатов;

-установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;

-ознакомление с видами, способами и средствами фальсификации продовольственных товаров;

-изучение современных методов идентификации и обнаружения фальсифицированных продовольственных товаров;

- изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Раздел 1. Роль современных концепции и методик идентификации товаров при выявлении фальсификата в торговой розничной сети. 1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров 2.Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды 3.Основные понятия в области классификации и кодирования товаров 4.Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД
Раздел 2 Фальсификация однородных групп товаров. Тема 1.Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров. 2.Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков. 3.Способы и средства обнаружения

Раздел дисциплины
фальсификации слабоалкогольных напитков. 4.Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров. 5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров 6.Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров. 7.Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.
форма промежуточной аттестации

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» входит в обязательную часть основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.07. «Товароведение»

Дисциплина направлена на изучение критериев, пригодных для целей идентификации однородных групп продовольственных товаров, формирование у обучающихся знаний и умений, обеспечивающих их квалифицированное участие в идентификации и обнаружении фальсификации продовольственных товаров.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-3: Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;		
ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач		
основные нормативные и правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции; порядок их применения в соответствии с направлением их использования.	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с поставленными на решение экспертизы вопросами.	навыками использования действующих нормативно правовых актов и нормативных документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;		
ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров		
современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	применять современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	стандартными и экспериментальными методиками идентификации, исследования качества и безопасности товаров.
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;		
ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров		
современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	применять современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	стандартными и экспериментальными методиками идентификации, исследования качества и безопасности товаров.
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Навыками оценки влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Навыками оценки влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции.
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;		
ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров		
основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила,	определять порядок операций при проведении экспертизы товаров.	методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям;

порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.		методами и средствами экспертизы товаров.
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;		
ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров		
основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.	определять порядок операций при проведении экспертизы товаров.	методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами экспертизы товаров.
ОПК-3: Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;		
ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач		
основные нормативные и правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции; порядок их применения в соответствии с направлением их использования.	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с поставленными на решение экспертизы вопросами.	навыками использования действующих нормативно правовых актов и нормативных документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.

Дисциплина "Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108.35 часа, 4 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 11.08.2023	Сиюхова Нафсет Тевчежовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 22.08.2023	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 22.08.2023	Тазова Зарета Тальбиевна