Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кумыкова Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.11.2024 12:12:56
Уникальный программный ключ:
71[illegible]

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.05 Товароведение и экспертиза вкусовых 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 освоения дисциплины является формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы вкусовых товаров, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

- приобретение студентами знаний в области научной классификации вкусовых товаров и формировании группового ассортимента;

-изучение принципов управления качеством вкусовых товаров в процессе производства и сферы обращения;

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области качества;

-создание и формирование практических подходов к проведению экспертизы вкусовых товаров;

-освоение принципов организационно-методических основ процесса сертификации вкусовых товаров;

-изучение системы контроля за соблюдением маркировки и сроков годности изделий.

-дать студентам научную информацию по формированию и сохранению качества вкусовых товаров;

- обучить студентов практическим навыкам проведения экспертизы данной группы товаров.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Предмет и задачи курса. Специфика рынка вкусовых товаров.
Чай. Потребление и спрос. Экспортные предпочтения. Фирмы-производители чая. Ориентация на русский рынок.
Кофе и продукты
Рынок безалкогольных напитков. Классификация безалкогольных напитков.
Слабоалкогольные напитки
Алкогольные напитки
Пряности и приправы

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина входит в перечень дисциплин базовой части ОП. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами «Теоретические основы товароведения», «Товароведение однородных групп товаров»,

«Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров».

Дисциплина основана на знаниях научных принципов товароведения.

Дисциплина направлена на изучение товароведческих характеристик кондитерских товаров, а также порядка назначения и проведения экспертиз. Для освоения дисциплины необходимы знания правовых документов, регулирующих качество и безопасность товаров, теоретических основ товароведения и экспертизы, научно-методических основ стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования для инструментальной оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров.

Освоению данной дисциплины должно предшествовать изучение дисциплин «Теоретические основы товароведения», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товароведение однородных групп товаров».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	навыками применения методов квалиметрического анализа продукции.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
основные методы квалиметрического анализа продукции при производстве изделий.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	навыками применения методов квалиметрического анализа продукции.
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.		
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства		
виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.		
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла		
национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.		
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла		
показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.1 Проводит систематический выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями технической документации		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции;	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и

требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	проведения измерений характеристик продукции.	готовой продукции требованиям нормативных документов.
ПКУВ-2: Способен осуществлять выборочный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.		
ПКУВ-2.2 Проводит систематический выборочный контроль хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции		
нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы хранения материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции.	анализировать техническую документацию; использовать средства измерения и контроля для проведения измерений характеристик продукции при выборочном контроле хранения.	навыками определения соответствия характеристик материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции нормативным документам при выборочном контроле хранения.

Дисциплина "Товароведение и экспертиза вкусовых 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 143.65 часа, 4 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 03.09.2025	Тхайшаова Аминет Борисовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.09.2025	Тазова Зарета Тальбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.09.2025	Тазова Зарета Тальбиевна