

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

(название дисциплины)

38.05.02 Таможенное дело

(код направления (специальности) подготовки)

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины является изучение современных научных представлений в области экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров. Задачами дисциплины является изучение и освоение студентами вопросов экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров, связанных со знанием физических и физико-химических показателей товара, его качественных характеристик.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Задачами дисциплины является изучение и освоение студентами вопросов экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров, связанных со знанием физических и физико-химических показателей товара, его качественных характеристик.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

способностью определять код товара и контролировать заявленный код в соответствии с ТН ВЭД (ПК-4);

способностью применять правила определения страны происхождения товаров и осуществлять контроль достоверности сведений, заявленных о стране происхождения товаров (ПК-5);

владением навыками назначения и использования результатов экспертиз товаров в таможенных целях (ПК-15).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

Знать: основные характеристики товаров и их взаимосвязь; виды и методы классификации и кодирования товаров; свойства и показатели ассортимента товаров и методы управления ассортиментом; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру потребительских свойств товаров; основные процедуры при контроле качества товаров; основы идентификации 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 (ПК-4, ПК-5, ПК-15);

Уметь: систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия

и др.); анализировать показатели ассортимента производственного предприятия и торговой организации; определять порядок операций при проведении экспертизы товаров; устанавливать соответствие содержания маркировки товаров установленным требованиям (в том числе обязательным требованиям, предъявляемым к информации для потребителей); использовать знания в области защиты прав потребителей (ПК-4, ПК-5, ПК-15).

Владеть навыками: определения показателей ассортимента товаров в торговом предприятии; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям (ПК-4, ПК-5, ПК-15).

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Анализ рынка свежей и переработанной плодоовощной продукции РФ. Значение в питании. Нормы потребления плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Тропические и субтропические плоды, особенности состава, градация качества. Орехоплодные, характеристика отдельных видов. Условия и способы транспортирования и хранения. Требования к качеству. Сахар тростниковый и свекловичный, классификация и ассортимент. Сахар-сырец. Особенности состава и производства отдельных видов сахара, сахара-песка и рафинада. Требования к качеству. Способы идентификации сахара по происхождению. Упаковка, транспортирование и хранение сахара. Прочие сахара, лактоза и сироп лактозы, особенности состава и идентификация. Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, значение в питании, классификация. Алкогольные напитки. Спирт, водки, ликероводочные изделия, сырье, классификация, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Классификация и значение молочных продуктов в питании. Молоко, химический состав и основные свойства, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Молочные товары (сливки, кисломолочные продукты, консервы, мороженое), способы производства, характеристика состава и свойств, классификация и ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка и хранение. Масло коровье, химический состав и пищевая ценность. Жиры (липиды), химический состав и пищевая ценность, свойства, классификация, изменения, происходящие при хранении. Растительные масла, особенности химического состава и классификация. Производство растительных масел (прессование и экстрагирование). Значение мясных товаров в питании. Мясо убойных животных и птицы. Морфологический и химический состав мяса, его пищевая ценность. Характеристика мяса убойных животных и мяса птицы. Процессы, происходящие при созревании мяса. Классификация и маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных и птицы. Методы определения свежести мяса: органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические. Показатели безопасности мяса. Процессы, происходящие при хранении и оптимальные режимы хранения мяса. Общие сведения об использовании лесных ресурсов России. Строение и свойства древесины, их применение в идентификации видов. Характеристика основных видов хвойных и лиственных пород. Дефекты древесины. Происхождение нефти, основные месторождения в России и за рубежом. Химический состав нефти, ее классификация, основные физико-химические свойства. Нефтепродукты. Способы переработки нефти – прямая перегонка, крекинг, экстракция, реформинг. Синтетические смолы. Понятие о синтетических смолах, их получение, строение, основные свойства. Пластические массы. Понятие, состав, классификация пластмасс. Характеристика основных видов полимеризационных, поликонденсационных пластмасс и пластмасс на основе природных полимеров.

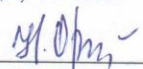
5. ВИД АТТЕСТАЦИИ

Вид аттестации: зачет.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Составитель: профессор кафедры химии Орлин Н.А.
должность, ФИО



подпись

Заведующий кафедрой химии Кухтин Б.А.
название кафедры, ФИО



подпись

Председатель учебно-методической
комиссии специальности 38.05.02 Погодина И.В.



подпись

Директор института БиЭ Ильина М.Е.
название подразделения, ФИО



подпись

Дата: 23 сентября 2015г.

Печать института

