

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.19 «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров»

### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель** дисциплины – формирование знаний основных терминов, классификационных признаков и характеристики ассортимента непродовольственных товаров, а также необходимых навыков практической работы, связанных с оценкой качества и безопасности непродовольственных товаров. Освоение дисциплины необходимо для развития у обучающихся соответствующих навыков и компетенций.

Основными **задачами** дисциплины являются:

- овладение знаниями номенклатуры и классификации однородных групп непродовольственных товаров;
- изучение основополагающих характеристик однородных групп непродовольственных товаров;
- ознакомление с нормативно-правовыми документами, регламентирующими качество и безопасность однородных групп непродовольственных товаров.
- изучение потребительских свойств, факторов, формирующих и сохраняющих качество непродовольственных товаров;
- овладение методами идентификации и фальсификации непродовольственных товаров;
- овладение практическими навыками формирования ассортимента товаров.

### 2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ОПК-5	способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>знать</b> основные понятия и положения естественнонаучных дисциплин</li> <li>- <b>уметь</b> применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых технологических процессов и обеспечения качества и безопасности непродовольственных товаров</li> <li>- <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> обеспечения качества и безопасности непродовольственных товаров</li> </ul>
ПК-8	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>знать</b> основные факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла непродовольственных товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества однородных групп непродовольственных товаров;</li> <li>- <b>уметь</b> формировать и анализировать товарный ассортимент непродовольственных товаров; оценивать влияние факторов, формирующих и сохраняющих качество непродовольственных товаров;</li> <li>- <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> оценки влияния факторов, формирующих и сохраняющих качество непродовольственных товаров</li> </ul>
ПК-9	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>знать</b> основные методы идентификации непродовольственных товаров и способы обнаружения фальсификации;</li> <li>- <b>уметь</b> выявлять причины возникновения де-</li> </ul>

	для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<p>фектов непродовольственных товаров и товарных потерь; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию;</p> <p>- <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> проведения оценки качества и безопасности непродовольственных товаров, иметь навыки работы с нормативной документацией в товароведческой деятельности</p>
ПК-11	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	<p>- <b>знать</b> требования к маркировке различных групп непродовольственных товаров;</p> <p>- <b>уметь</b> оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p> <p>- <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> оценки информации, навыки работы с нормативной документацией</p>
ПК-13	умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	<p>- <b>знать</b> технические регламенты, нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность непродовольственных товаров;</p> <p>- <b>уметь</b> осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;</p> <p>- <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> проведения оценки качества и контроля над соблюдением соответствия требованиям нормативной документации</p>

### 3. Краткое содержание дисциплины:

Раздел 1. Бытовые хозяйственные товары.

Раздел 2. Одежно-обувные товары.

Раздел 3. Галантерейные, ювелирные и парфюмерно-косметические товары

Раздел 4. Культурно-бытовые товары

### 4. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

### 5. Разработчик программы: к. с.-х. н., доцент Глинкина И.М.