

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.11.2 «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»

по направлению подготовки: 43.03.01 «Сервис»

по профилю «Сервис в индустрии моды и красоты»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: МТ

Кафедра-разработчик рабочей программы Моды и технологий

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Идентификация и обнаружение фальсификации товаров являются формирование компетенций обучающегося в области теории и практики идентификации и обнаружения фальсифицированных товаров, формирование у студентов умений и навыков работы с нормативной документацией, выявление идентификационных показателей и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара.

2. Содержание дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»:

Сущность организации труда. Разделение труда. Кооперация труда. Сущность рабочего места. Аттестация рабочих мест. Условия труда. Классификация затрат рабочего времени. Понятие и виды режимов труда и отдыха. Нормирование труда. Виды норм труда. Методы нормирования труда. Система оплаты труда. Современные концепции управления организацией труда.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров;
- объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации;
- виды идентификации;
- виды и способы фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
- средства и методы обнаружения фальсификации отдельных видов сырья и товаров.

2) Уметь:

- выбирать критерии, позволяющие идентифицировать сырье и готовую продукцию;
- выявлять информационную фальсификацию;
- идентифицировать качественную, количественную фальсификацию;
- идентифицировать ассортиментную фальсификацию;
- работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.).

3) Владеть:

- методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров;
- органолептическими и стандартными физико-химическими методами обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров.

Зав.каф. МТ



Абуталипова Л.Н.