

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»



Утверждаю  
Первый проректор  
М.Д. Мукайлов  
«31» 05 2020 г.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОГРАММ ПРАКТИК**

**Направление подготовки**

38.03.07 Товароведение

\_\_\_\_\_  
(Код и наименование направление подготовки/специальности)

**Профиль подготовки**

Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

**Квалификация выпускника**

бакалавр

**Форма обучения**

очная, заочная

МАХАЧКАЛА, 2020

**История.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции - 34, практические - 34), самостоятельная работа - 40 и контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Формирование у студентов целостной системы знаний об основных этапах и содержании истории России с древнейших времен до наших дней на основе принципов объективности и историзма, воспитание у будущих специалистов патриотического отношения к прошлому своей Родины.

**Задачи дисциплины:** понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремления своими действиями служить его интересам, в т.ч. и защите национальных интересов России; изучение движущих сил и закономерностей исторического процесса; места человека в историческом процессе, политической организации общества; воспитание нравственности, морали, толерантности; изучение многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса; овладение навыками исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО:

Выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

**ОК-2-** способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

**ОК-6** -способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

**знать:** формы и методы научного анализа изучаемых проблем; рекомендуемую для изучения основную и дополнительную литературу, а также документальные источники; основные понятия, противоречия и закономерности исторической науки, тенденции развития мирового исторического процесса; важнейшие вехи исторического развития Отечества, основные современные концепции и направления; основные особенности исторического развития России в IX – начале XXI в., ее место в мировой цивилизации; основные факты и явления, характеризующие историческое развитие России

**уметь:** определять своеобразие содержания и форм социально-исторических процессов; критически переосмысливать накопленный научный и профессиональный опыт, адаптироваться к изменению социокультурных и социальных условий деятельности; анализировать сущность концепций и методологических принципов исторической науки; работать с исторической литературой, участвовать в дискуссии, подготовить

доклад, реферат, научное сообщение, оппонировать, рецензировать, участвовать в публичном выступлении;

**владеть:** системой знаний об историческом развитии России в IX – начале XXI в., способах логического и образного освещения материала курса; историческими понятиями и терминами.

**Философия.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции - 34, практические -34), самостоятельная работа - 40 и контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Овладение учащимися системой философских знаний, необходимых для формирования философской культуры, понимания места и роли человека в социальных процессах и явлениях; приобретение умения использовать методологические положения философии в своей теоретической и профессиональной деятельности.

**Задачи дисциплины:** изучить достижения мировой и отечественной философской мысли; рассмотреть взгляды классиков философии на проблемы бытия человека в мире; познакомиться с методологическими основами философии; сформировать концептуальный стиль мышления; познакомить с критическим осмыслением тенденций современного социокультурного развития.

В результате освоения курса дисциплины формируются следующей компетенцией:

**ОК-1**-способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

**ОК-6** -способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** предмет философии; основные философские принципы, законы, категории, их содержание и взаимосвязи; мировоззренческие и методологические основы концептуального мышления; роль философии в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности; способы использования культуры мышления для анализа социокультурных и профессиональных проблем, а также владеть методологией их решения;

**уметь:** ориентироваться в системе философского знания как целостного представления об основах мироздания и перспективах развития планетарного социума; понимать характерные особенности историко-философского и современного развития философии; использовать полученные знания для дальнейшего изучения культуры в профессиональной деятельности, профессиональной коммуникации; использовать культуру мышления для анализа социокультурных и профессиональных проблем, а также использовать методологию их решения; критически воспринимать и оценивать информацию, касающуюся разнообразного круга философских тем и проблем, логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения;

**владеть:** навыками философского анализа различных типов мировоззрения; навыками использования философских методов для анализа тенденций развития общества; навыками интегрирования профессионального и философского знания; приемами ведения дискуссии, полемики, диалога; приемами критического восприятия и оценки информации, касающейся разнообразного круга философских тем и проблем, умением логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения.

**Иностранный язык.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.03. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 час., аудиторная нагрузка 100 часов (лекции - 0, практические -100), самостоятельная работа - 80 и контроль – 36 час, зачет, экзамен.

**Цель дисциплины:** Формирование и развитие коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой и достаточной, для решения студентами коммуникативно-практических задач в изучаемых ситуациях бытового, научного, делового общения; развитие способностей и качеств, необходимых для коммуникативного и социокультурного саморазвития личности обучаемого; формирование компетенций, направленных на овладение навыками разговорного и письменного иностранного языка в сфере межкультурной коммуникации и в профессиональной деятельности, используя основные средства информационных технологий .

**Задачи дисциплины:** формирование коммуникативных компетенций говорения, письма, чтения, аудирования.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОК – 5**– способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

**ОК – 7** – способность к самоорганизации и самообразованию.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** лексический минимум общего и терминологического характера; особенности международного речевого/делового этикета в различных ситуациях общения;

**уметь:** вести беседу на иностранном языке, связанную с предстоящей профессиональной деятельностью и повседневной жизнью; читать со словарем и понимать зарубежные первоисточники по своей специальности и извлекать из них необходимые сведения; оформлять извлечённую информацию в удобную для пользования форму в виде аннотаций, переводов, рефератов и т.п.; делать научное сообщение, доклад, презентацию;

**владеть:** навыками разговорно-бытовой речи (нормативным произношением и ритмом речи, применять их для беседы на бытовые темы); навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, практического анализа логики различного вида рассуждений; базовой грамматикой и основными грамматическими явлениями; всеми видами чтения (просмотрового, ознакомительного, изучающего,

поискового); основными навыками письма, необходимыми для подготовки тезисов, аннотаций, рефератов и навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения; навыками практического восприятия информации.

**Информатика.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.04. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа -58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Формирование компетенций, направленных на создание у студентов целостного представления об информации, информационных процессах, информационных системах и технологиях обработки данных; о роли информатики и месте информатики в современном обществе; раскрытие возможностей информационного подхода при решении профессиональных задач; формирование базового уровня владения стандартными технологиями обработки и анализа данных в своей предметной области, работы с автоматизированными информационными системами, ведения и хранения баз данных, определенного уровня культуры в информационной деятельности; развитие навыков использования информационно-коммуникационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности.

**Задачи дисциплины:** изучение основных понятий информатизации, изучение информационных технологий, способов поиска и анализа информации; знакомство с устройством компьютера; практическое освоение программных средств обработки информации; знакомство с теоретическими основами применения ЭВМ и изучаемых программных продуктов для данной специальности; знакомство с передовыми информационными технологиями в сфере управления; ознакомление с прикладными офисными программами, применяемыми в управленческой деятельности; ознакомление с моделями построения информационных баз данных.

В результате освоения курса дисциплины формируются следующей компетенцией:

**ОПК-5-**способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

**знать:** основные понятия информатики; назначение основных и дополнительных устройств персонального компьютера: назначение и возможности основных видов программного обеспечения ЭВМ (операционных систем, текстовых и графических редакторов, справочных систем, пакетов прикладных программ); основные понятия информационной безопасности; принципы работы глобальной компьютерной сети и электронной почты;

**уметь:** пользоваться текстовым редактором MS Word; пользоваться графическим редактором;

**владеть:** применениями программ офисного назначения; создания составных документов; работы в операционной системе Windows.

**Экономика.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.05. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины:** приобретение студентами систематизированных знаний об основах экономической теории, исследование закономерностей функционирования экономических отношений на различных уровнях – микроэкономики, макроэкономики, мирохозяйственных связей, истории западных и отечественных экономических учений, а также проблемах переходной экономики, в том числе истории и реформирования современного состояния экономики России; практическое применение будущим специалистом полученных знаний в своей деятельности.

**Задачи дисциплины:** приобретение студентами знаний и навыков исследования экономических явлений; обучение методам оценки сложившихся тенденций экономического и социального развития; выработка у студентов способности к самостоятельной предпринимательской деятельности; формирование целостной картины единства всех экономических социальных и финансовых процессов в государстве; выработка у студентов способностей к экономическому мышлению, ведению дискуссий; получение прочных знаний по важнейшим проблемам курса.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОК-3** - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

**ОПК-4** - способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

**знать:** основные понятия, категории и инструменты экономической теории на микро- и макроуровне; основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на микро- и макроуровне.

**уметь:** определять ситуацию равновесия, как на микроэкономическом, так и на макроэкономическом уровнях; анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты на микро- и макроуровне; выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом критериев социально-экономической эффективности, оценки возможных социально-экономических последствий; строить на основе описания ситуаций стандартные теоретические модели, анализировать и содержательно интерпретировать полученные результаты; прогнозировать на основе стандартных теоретических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и макроуровне; анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей; представлять

результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора, аналитического отчета, статьи.

**владеть:** методологией экономического исследования; методами и приемами анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических моделей; современными методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления на микро- и макроуровне; навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.

**Правоведение.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.06. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Овладение студентами знаниями в правовой сфере, выработка позитивного отношения к праву как социальной ценности, в изучении права как социальной реальности, в основании которой лежат идеи гуманизма.

**Задачи дисциплины:** знать основной понятийно-категориальный аппарат и ключевые положения общей теории государства и права; изучить основы конституционного (государственного) права, особенно в части основ конституционного строя, прав и свобод человека и гражданина; изучить общие положения основополагающих отраслей права российской правовой системы: административного, финансового, гражданского, семейного, трудового права, а также правовых основ защиты государственной тайны; приобрести начальные практические навыки работы с законами и иными нормативными правовыми актами (т.е. поиск необходимых нормативных актов, соответствующих норм и т.д.).

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОК-4-**способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

**ОК-7-**способностью к самоорганизации и самообразованию;

**ОПК-3-**умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.

**знать:** фундаментальные правовые понятия и категории, основные положения наиболее важных законов и подзаконных нормативно-правовых актов, регулирующих отношения, составляющие предмет основных материальных отраслей российского права.

**уметь:** применять знания, полученные при изучении дисциплины, на практике, в частности, анализировать законодательство и практику его применения, ориентироваться в юридической литературе, решать задачи по основным материально-правовым отраслям; иметь навыки всестороннего и тщательного анализа норм действующих законов и подзаконных нормативно-правовых актов, а также конкретных жизненных ситуаций, требующих применения содержащихся в указанных нормативно-правовых актах правовых норм.

**владеть:** знаниями по изучаемой дисциплине в объеме, необходимом для специалиста с высшим образованием неюридического профиля для совершения юридически значимых действий, как в публично-правовой, так и в частноправовой сфере в соответствии с законом и подзаконными нормативно-правовыми актами;

**Безопасность жизнедеятельности.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.07. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

**Задачи дисциплины:** приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека; овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества; формирование: - культуры безопасности, экологического сознания и риск-ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека; культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности; готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности; мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности; способностей к оценке вклада своей предметной области в решение экологических проблем и проблем безопасности; способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК-9-** способность использовать прием оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

**уметь:** идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от



опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.

**владеть:** законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды. При изучении дисциплины рассматриваются: современное состояние и негативные факторы среды обитания; принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания, рациональные с точки зрения безопасности условия деятельности; последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере; методы повышения устойчивости функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях; мероприятия по защите населения и персонала объектов экономики в чрезвычайных ситуациях, в том числе в условиях ведения военных действий, и при ликвидации последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий; правовые, нормативные, организационные и экономические основы безопасности жизнедеятельности; методы контроля и управления условиями жизнедеятельности. Виды учебной работы: лекции, семинарские (практические) занятия, самостоятельная работа.

**Русский язык и культура речи.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.08. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 0, практические - 50), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины:** состоит в формировании и развитии у студентов языковой, коммуникативной (речевой) и общекультурной компетенции.

**Задачи дисциплины:** дать студентам необходимые знания о русском языке, его ресурсах, структуре, формах реализации; познакомить студентов с основами культуры речи, с различными формами литературного языка, его вариантами; создать представление о речи как инструменте эффективного общения, сформировать навыки делового общения; познакомить студентов с нормами литературного языка, закрепить навыки правильной устной и письменной речи.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОК–5** – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

В результате изучения дисциплины студент должен

**знать:** основные понятия и категории русского языка и культуры речи; закономерности функционирования языковых единиц в речи; основные требования, предъявляемые к носителям русского языка при построении устного и письменного высказывания; особенности устной и письменной

речи в сфере делового общения; основы логики; этапы подготовки и правила построения публичного выступления;

**уметь:** анализировать, обобщать, критически воспринимать текстовую информацию в учебно-профессиональной, научной и официально-деловой сферах общения; ориентироваться в различных речевых ситуациях, учитывая коммуникативные цели участников общения; адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения; создавать и редактировать тексты профессионального и официально-делового назначения в соответствии с нормами современного русского языка и стандартами оформления деловой документации; составлять аннотации, писать конспекты и рефераты; логически верно, аргументировано, ясно и точно строить деловую, научную, публицистическую речь; быть готовым к работе в коллективе и уметь кооперироваться с коллегами; пользоваться электронным каталогом удалённого доступа при поиске информации для выполнения рефератов, контрольных работ, подготовки докладов, сообщений;

**владеть навыками:** выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении; подготовки и произнесения устных сообщений; применения устной и письменной речи; использования компьютера как средства управления информацией.

**Физическая культура и спорт.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.09. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час., аудиторная нагрузка 34 часов (лекции - 34, практические - 0), самостоятельная работа - 38, контроль – зачет.

**Цель дисциплины:** целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

**Задачи дисциплины:** понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый образ жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте; приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту; создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК-8** - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

**уметь:** использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнений ритмической, аэробной и атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой, использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях; в процессе активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни.

**владеть:** средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социальной и профессиональной деятельности.

**Математика.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.10. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции - 34, практические - 34), самостоятельная работа - 40, контроль – 36 час., экзамен.

**Цель дисциплины.** формирование у бакалавров компетенции в области владения методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

**Задачи дисциплины:** привитие бакалаврам умений квалифицированного использования методов математического анализа и моделирования; формирование комплексных знаний и практических навыков в области теоретического и экспериментального

исследования; развитие навыков владения математическим аппаратом при решении профессиональных задач.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-5** - способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**ОПК-4** - способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

**знать:** основные понятия и инструменты алгебры и геометрии, математического анализа, теории вероятностей, математической статистики.

**уметь:** решать типовые математические задачи, используемые при принятии управленческих решений.

**владеть:** математическими, статистическими и количественными методами решения типовых организационно-управленческих задач.

**Химия.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.11. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 72 часов (лекции - 36, практические - 36), самостоятельная работа - 36, контроль – 36 час., экзамен.

**Цель дисциплины:** формирование базовых химических знаний для изучения последующих профессионально ориентированных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров; знание современных представлений о строении и свойствах органических веществ, являющихся основой пищевого и промышленного сырья; подготовка студентов к изучению пищевой химии и товароведения однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; выработка экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья и товаров по областям применения; знание основ химических методов анализа, научить студентов владению методами, используемыми в товароведении при оценке показателей качества продукции и проведении товарной экспертизы; раскрытие практических аспектов использования знаний по химии в деятельности будущих бакалавров в области товароведной оценки качества товаров на этапах товароведения, хранения и реализации.

**Задачи дисциплины:** изучение основных разделов общей, неорганической, аналитической, коллоидной химии; изучение методов разделения, очистки и идентификации органических веществ; изучение методов химического анализа и методов статистической обработки результатов; формирование представлений о всеобщей взаимосвязи химических явлений, материальности мира и объективности его существования, простейших методах химических исследований; получение полноценных знаний, основанных на конкретных представлениях об изучаемых веществах и их превращениях, понимание основ химии и роли опыта в ней; формирование знаний основных законов химии, глубокое

понимание и применение которых позволят провести оценку и подтвердить соответствие качества безопасности товаров, контролировать соблюдение требований к упаковке, условиям и срокам их хранения; приобретение умения анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать выводы, использовать законы химии при сравнении различных явлений; приобретение навыков в применении химических законов для решения конкретных задач с проведением количественных вычислений и использовании учебной, справочной и специальной литературы; формирование научного мировоззрения, играющего важную роль в развитии образного мышления и в творческом росте будущих бакалавров. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин – школьного курса химии. Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин – органической химии в пищевой биотехнологии, физико-химических методов контроля качества товаров, экологии, безопасности товаров, товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров.

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

**ОПК-5-** способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**ОПК-4-** способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**знать:** основные понятия и законы химии; основные закономерности и условия протекания химических процессов в растворах пищевых и непищевых компонентов (в гомогенных и гетерогенных системах); номенклатуру неорганических и органических соединений; химические свойства и биологическую значимость минеральных веществ - макро- и микроэлементов элементов (и их неорганических соединений), входящих в состав продовольственных товаров; химические свойства и токсичность элементов и их неорганических соединений, являющихся потенциально опасными для продовольственных и непродовольственных товаров; химические свойства неорганических и органических соединений, используемых в качестве консервантов и антиоксидантов продовольственных товаров, классификацию витаминов и факторы, приводящие к их разрушению при переработке или хранении; различные способы выражения концентраций растворов; научные основы химических и физико-химических методов анализа и инструментальной оценки показателей качества и безопасности продовольственных и непродовольственных товаров, методы статистической обработки экспериментальных данных; основные положения техники безопасности при работе в химической лаборатории.

**уметь:** применять полученные при изучении химии знания для решения проблем товароведения и оценочной деятельности (по химической связи и строению молекул к компонентам пищевых и непищевых систем, по составлению ионных и окислительно-восстановительных реакций, расчету важнейших характеристик растворов и др.); использовать знания по свойствам веществ и растворов в экспертизе пищевых и непищевых систем; анализировать полученные результаты, проводить расчеты концентраций растворов, готовить растворы заданной концентрации; анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать выводы; использовать методы химической идентификации веществ, правила отбора средней пробы при проведении экспертизы продовольственных товаров; применять полученные знания в процессе изучения специальных дисциплин; применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования органических веществ в изучении продовольственных товаров; находить и использовать справочные данные различных физико-химических величин при решении химических или связанных с ними профессиональных задач, создавать базы данных и использовать ресурсы Интернета для поиска необходимой информации.

**владеть:** навыками самостоятельной работы в химической лаборатории и проведения химического анализа при контроле качества продовольственных и непродовольственных товаров; способами расчета различных показателей химической системы: pH и рН растворов, жесткости воды, температуры кипения и замерзания растворов сильных и слабых электролитов и др.; навыками сравнения и анализа полученных результатов расчета с соответствующими им константами; методами статистической обработки полученных количественных результатов; навыками использования химических законов для решения конкретных профессиональных задач с проведением количественных вычислений и использованием учебной, справочной и специальной литературы; правилами безопасности при работе в химической лаборатории.

**Физика.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.12. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 54 часов (лекции - 18, практические - 36), самостоятельная работа - 54, контроль – зачет.

**Цель дисциплины:** ознакомление студентов с современной физической картиной мира; приобретение навыков экспериментального исследования физических явлений и процессов; изучение теоретических методов анализа физических явлений; обучение грамотному применению положений фундаментальной физики к научному анализу ситуаций, с которыми бакалавру придется сталкиваться при создании новой техники и технологий, а также выработки у студентов основ естественнонаучного мировоззрения и ознакомления с историей развития физики и основных её открытий; в результате изучения физики у студентов должно сложиться обобщенное научное представление о природе - физическая картина мира. С другой стороны, она является теоретической базой, без которой невозможна

успешная деятельность в области знаний "Технические науки"; обоснование ведущей роли физики, ее места и значение среди естественных наук в развитии техники; используя все виды учебных занятий (лекции, практические, лабораторные и самостоятельную работу), необходимо обеспечить цельное научное восприятие курса физики. При этом студенты должны получить ясное представление о взаимоотношении классической и современной физики, логические связи между различными разделами физики и с другими дисциплинами данного направления; формирование у студентов творческого мышления.

**Задачи дисциплины:** изучение законов окружающего мира в их взаимосвязи; овладение фундаментальными принципами и методами решения научно-технических задач; формирование навыков по применению положений фундаментальной физики к грамотному научному анализу ситуаций, с которыми инженеру приходится сталкиваться при создании новой техники и новых технологий; освоение основных физических теорий, позволяющих описать явления в природе, и пределов применимости этих теорий для решения современных и перспективных технологических задач; формирование у студентов основ естественнонаучной картины мира; ознакомление студентов с историей и логикой развития физики и основных её открытий.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК – 5** - способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**ОПК-4**-способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

**знать:** основные физические явления и основные законы физики; границы их применимости, применение законов в важнейших практических приложениях; основные физические величины и физические константы, их определение, смысл, способы и единицы их измерения; фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки; назначение и принципы действия важнейших физических приборов.

**уметь:** объяснить основные наблюдаемые природные и техногенные явления и эффекты с позиций фундаментальных физических взаимодействий; указать, какие законы описывают данное явление или эффект; истолковывать смысл физических величин и понятий; записывать уравнения для физических величин в системе СИ; работать с приборами и оборудованием современной физической лаборатории; использовать различные методики физических измерений и обработки экспериментальных данных; использовать методы адекватного физического и математического моделирования, а также применять методы физико-математического анализа к решению конкретных естественнонаучных и технических проблем.

**владеть:** навыками использования основных общезначимых законов

и принципов в важнейших практических приложениях и, в первую очередь, в области инфокоммуникационных технологий; применения основных методов физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач; правильной эксплуатации основных приборов и оборудования современной физической лаборатории; обработки и интерпретирования результатов эксперимента; использования методов физического моделирования в производственной практике.

**Экология.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.13. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** экологизация мышления и поведения, научной и производственной деятельности будущих специалистов сельского хозяйства; приобретение ими, с учетом полученных знаний, экологических умений и навыков производственной и исследовательской деятельности, необходимых для дальнейшей специализации.

**Задачи дисциплины:** вооружении студентов знаниями о: строении и основных закономерностях функционирования биосферы и составляющих её подсистем; механизмах устойчивости и воспроизводства экосистем и биосферы в целом; природно-ресурсном потенциале агроэкосистем и экологических принципах управления им; экологических проблемах сельского хозяйства; эколого-экономико-правовых путях создания экологически оптимальных агроэкосистем и оптимизации использования агроландшафтов.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-1** -умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** фундаментальные законы природы, биосферы, ноосферы, развития человека; закономерности функционирования экологических систем, закономерности воспроизводства биосферы и биогеоценозов; ключевые законы экологии и их прикладное значение; роль антропогенного воздействия; экологические принципы управления природными; особенности функционирования, механизмы устойчивости агроэкосистем и принципы рационального природопользования; нормативные показатели качества окружающей среды; экономические и социальные последствия загрязнения и деградации экосистем; основные положения экологического мониторинга; экологические основы охраны окружающей среды; основы природоохранного законодательства, важнейшие нормативные документы в этой области;

**уметь:** оценивать характер, направленность и величину антропогенной нагрузки на агроэкосистемы, предвидеть ее последствия; разрабатывать и реализовывать систему мероприятий по ограничению, предотвращению и



ликвидации негативных последствий сельскохозяйственной деятельности при производстве экологически чистой продукции; классифицировать виды загрязнения окружающей среды; проводить экологическую экспертизу; определять виды и величины создаваемых антропогенной деятельностью ущербов; понимать задачи и значение экологического мониторинга; снижать материалоемкость, энерго-, и экологоемкость сельскохозяйственного производства;

**владеть:** навыками выбора наиболее рациональных экологизированных способов организации хозяйственной деятельности; навыками пользования справочной литературы и получения экологической информации в глобальных компьютерных сетях.

**Физико-химические свойства и методы контроля качества.**

Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.14. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции - 34, практические - 34), самостоятельная работа - 40, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Подготовка специалистов, владеющих теоретическими основами и практическими приемами основных химических и инструментальных методов анализа, умеющих проводить обработку результатов аналитических определений. Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин - методы исследования свойств сырья и готовой продукции; безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; метрология, стандартизация, сертификация; физиология питания; санитария и гигиена питания; контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания.

**Задачи дисциплины:** изучить основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; систематизировать и обобщать информацию о сырье, анализировать сырье по строению и химическому составу, физико-химическим свойствам; применять методы его классификации

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-3** – умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

**ПК-9** - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной,

некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ОПК-5-**способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**ПК-18-**готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основы качественного анализа (макро-, полумикро-, микро-, ультрамикрометоды); условия выполнения качественных реакций; законы: закон действия масс, закон эквивалентности, основной закон светопоглощения; уравнение Ильковича, уравнение Нернста; сущность буферного действия; формулы для расчета рН различных растворов; основы теории электрической диссоциации сильных и слабых электролитов; способы выражения концентраций растворов и их взаимные перерасчеты; основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения; метрологические характеристики методов анализа

**уметь:** анализировать смеси катионов и анионов; готовить стандартные растворы; планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.

**владеть:** способами пробоподготовки анализируемого объекта (растворение, химическая обработка, сплавление, окисление-восстановление и т.п.); основными химическими и физико-химическими методами анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, люминесценция, вольтамперометрия, хроматография); навыками работы на приборах для инструментального анализа.

**Теоретические основы товароведения и экспертизы.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.15. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции - 34, практические - 34), самостоятельная работа - 40, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Изучение теоретических основ товароведения и экспертизы, формированию у студентов теоретических знаний и практических навыков по основным вопросам организации и планирования коммерческой деятельности, приобретению навыков оценки качества на всех этапах товародвижения.

**Задачи дисциплины:** изучение основных категорий товароведения и экспертизы товаров; овладение едиными методами и приемами анализа потребительской стоимости; усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров; приобретение навыков анализа и управления ассортиментом товаров; изучение потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры потребительских свойств; анализ

факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров; овладение методами экспертизы и контроля качества товаров; освоение методов оценки уровня качества и конкурентоспособности товаров; ознакомление с основными видами товарных экспертиз, объектами, субъектами и средствами экспертизы товаров; освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров; изучение правил, порядка производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертных организациях; приобретение опыта оформления результатов экспертизы товаров; ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-8-**знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-9-**знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-11-**умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

**ПК-12-**системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

**знать:** основные категории товароведения и их взаимосвязь; методы анализа потребительской стоимости; виды и методы классификации и кодирования товаров; виды, показатели 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;

**уметь:** систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.); анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия; определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента; применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля; 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.

**владеть:** методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров; методологией товароведения для решения коммерческих задач в современных экономических условиях; рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров; методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров

**Метрология, стандартизация и сертификация.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.16. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции - 34, практические - 34), самостоятельная работа - 40, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Формирование компетенций, направленных на: приобретение студентами навыков к обобщению, анализу, восприятию знаний; умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов; приобретение знаний по теоретическим основам в области метрологии, стандартизации и сертификации; умение студентов пользоваться средствами измерений, определять погрешности измерений, обеспечивать единство измерений; формирование умений и навыков работы со стандартами и др. документами, анализа их структуры: обоснованного выбора показателей качества продукции при оценке ее потребительских свойств и безопасности; приобретение знаний в области сертификации, навыков работы со схемами сертификации в системе сертификации ГОСТ Р.

**Задачи дисциплины:** освоение основных терминов и определений стандартизации, метрологии и сертификации; изучение основ стандартизации, метрологии и сертификации; изучение и контроль показателей качества продукции в сельском хозяйстве; освоение особенностей стандартизации и сертификации растениеводческой и плодовоовощной продукции; изучение показателей качества, стандартизация и сертификация злаковых, зернобобовых культур; управление качеством продукции в сельском хозяйстве; метрология и технические измерения. Метрологические показатели средств измерения.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-5**-способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**ПК-3** - умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

**ПК-9**-знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной,

некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-12-** системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

**ПК-14-** способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;

**ПК-17-**готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**знать:** задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; основные понятия метрологии; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**уметь:** применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; производить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

**владеть:** навыками проведения измерений и составления отчетов, обращения с нормативными документами.

### **Товароведение однородных групп продовольственных товаров.**

Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.17. Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 з.е., 288 час., аудиторная нагрузка 156 часов (лекции - 34, практические - 122), самостоятельная работа - 96, контроль – 36 час, курсовая работа, экзамен.

**Цель дисциплины.** Формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации.

**Задачи дисциплины:** изучение состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения; основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов; основных положений Технических регламентов на данную продукцию; основ технологии классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков; требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах; упаковки, маркировки и хранения.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-3-**умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ПК-8-**знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-9-**знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-11-** умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**знать:** факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров; основные методы идентификации продовольственных по органолептическим и физико-химическим показателям качества и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации; требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственных товаров; классификацию и ассортимент продовольственных товаров;

**уметь:** пользоваться нормативной документацией (ГОСТами, ГОСТами Р, ОКП), СанПиН, ТН ВЭД.; проверять товарно-сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность товаров (ветеринарное свидетельство, фитосанитарный сертификат; удостоверение о качестве, сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение). осуществлять приёмку продовольственных товаров по количеству и качеству оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров; определить соответствие маркировки товара требованиям НД; обеспечить режимы хранения товара в соответствии с требованиями НД

**владеть:** сенсорными и несложными инструментальными методами экспертизы качества продовольственных товаров; приёмами экспертизы товарно-сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество товаров; нормативной документацией, в соответствии с которой вырабатываются продовольственные товары

### **Товароведение однородных групп непродовольственных товаров.**

Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.18. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 час., аудиторная нагрузка 140 часов (лекции - 70, практические - 70), самостоятельная работа - 76, контроль – 36 час, курсовая работа, экзамен.

**Цель дисциплины.** Дать понимание основных терминов товароведения однородных групп непродовольственных товаров, систем классификаций, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп непродовольственных товаров и подготовить студента к изучению других дисциплин профессионального и естественнонаучного цикла; создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного негосударственного сектора, учебных и научных учреждениях Российской Федерации. Успешное освоение дисциплины призвано развить у студентов основы коммерческого мышления, поискового умонастроения, предпринимательской интуиции и инициативы.

**Задачи дисциплины:** ознакомление с основными нормативными документами в области классификации и характеристики ассортимента непродовольственных товаров; изучение основных понятий в области классификации и характеристики ассортимента однородных групп непродовольственных товаров; овладение методами и приемами классификации непродовольственных товаров; усвоение научных знаний и приобретение умений и практических навыков в области систематизации, кодирования и идентификации непродовольственных товаров; приобретение навыков анализа ассортимента однородных групп непродовольственных товаров

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-6-**навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;

**ПК-8-**знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-9-**знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**знать:** социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации; основные законы естественнонаучных дисциплин; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров

**уметь:** логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; работать с информацией в глобальных компьютерных сетях; использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

**владеть:** культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения ОК-1 основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией

**Организация, экономика и управление коммерческой деятельностью.**

Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.19. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 72 часов (лекции - 36, практические - 36), самостоятельная работа - 36, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Дать студентам знания и навыки, позволяющие успешно действовать в рыночной экономике; подготовить инициативного, самостоятельного, предприимчивого специалиста широкого профиля, способного осуществлять свою деятельность в условиях постоянно меняющейся внешней и внутренней среды; овладение студентами системой теоретико-методологических, организационных и финансово-экономических знаний и действий, направленных на совершенствование процессов купли-продажи товаров и услуг для удовлетворения спроса потребителя и получение прибыли от реализации товаров.

**Задачи дисциплины:** выявление и изучение особенностей организации и управления коммерческой деятельности в сфере товарного обращения; освоение основ организации коммерческой деятельности применительно к сфере товарного обращения; изучение особенностей коммерческой деятельности субъектов оптовой и розничной торговли; изучение методов организации и развития коммерческой деятельности; обоснование организации составляющих коммерческой деятельности; планирование и организация процессов закупки и продажи товаров на торговых предприятиях различных; формирование товарного ассортимента предприятия с учетом его особенностей при осуществлении хозяйственной деятельности и характера выполняемых коммерческих операций; ознакомление с государственным регулированием и регламентацией коммерческой деятельности в сфере товарного обращения; рассмотрения роли финансового и материально-технического обеспечения в формировании коммерческой деятельности предприятия; анализ и стратегическое планирование коммерческой деятельности предприятия; определение результативности коммерческой деятельности предприятия.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-4-**системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;

**ПК -7-** умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;

**ОК-3-**способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;



**ОПК-2-**способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** психологию и этику коммерческой деятельности, организацию хозяйственных связей в торговле, практическую работу по оптовой и розничной продаже товаров, основы организации биржевой торговли, организацию рекламно-информационной деятельности. особенности организации коммерческой деятельности в сфере внешнеэкономических операций.

**уметь:** пользоваться профессиональным терминологическим и понятийным аппаратом для характеристики, анализа и оценки проблем коммерческой деятельности; владеть специальными методами экономических исследований; свободно ориентироваться в специальной литературе по коммерческим проблемам; самостоятельно решать задачи в области коммерции и бизнеса.

**владеть:** навыками работы с коммерческой документацией; навыками работы в информационных системах, связанных с продажей и закупками товаров и услуг, навыками публичной и научной речи. по оценки эффективности деятельности предприятия; по организации коммерческой деятельности на торговом предприятии; самостоятельно выявлять проблемы и оперативно разрабатывать мероприятия их решения.

**Менеджмент и маркетинг** . Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.20. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 64 часов (лекции - 32, практические - 32), самостоятельная работа - 44, контроль – зачет.

**Цель дисциплины:** формирование у будущих бакалавров системы устойчивых профессиональных знаний, умений, навыков в области менеджмента и маркетинга, необходимых в организационно-управленческой деятельности; получение студентами знаний, умений и представлений в области менеджмента и маркетинга, включая методологические основы и закономерности менеджмента и маркетинга, функции, методы, организационные структуры, организацию процессов, технику и технологию менеджмента и маркетинга в условиях рыночной экономики.

**Задачи дисциплины:** дать студентам необходимые теоретические и практические знания в области менеджмента и маркетинга; учитывать в управленческой деятельности спрос потребности рынка, запросы конкретных потребителей, получать оптимальные результаты с минимальными затратами; корректировать цели и программы действий организаций в зависимости от состояния рынка; создать конкурентоспособную продукцию или услуги; выявлять особенности и проблемы управления предприятиями.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-5-**способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;

**ПК-6-**навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;

**ОПК-2-** способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

**ПК-2-**способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные аспекты управленческой деятельности; организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово – закупочной деятельности; применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств; навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов

**уметь:** анализировать, оценивать ситуации; принимать управленческих решения в стандартных и нестандартных ситуациях; управлять основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов

**владеть:** навыками применения принципов товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств; навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов

**Управление качеством.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.21. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины:** сформировать у будущих специалистов знания теоретических основ и практические навыки по разработке, организации и внедрению систем качества во всех сферах деятельности предприятий и форм.

**Задачи дисциплины:** уяснение сущности понятия «качество» и эволюции взглядов на него в условиях современной рыночной экономики; изучение показателей и параметров качества, понятий стандартизации и

унификации; исследование методов и способов управления качеством продукции на современных предприятиях.

Предметом изучения дисциплины «Управление качеством» является качество продукции и способы его обеспечения на современных предприятиях.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-3** -умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ПК-3**-умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-11**-умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**знать:** новую философию того, что качество – это удовлетворение потребностей потребителя; теорию основоположников всеобщего управления качеством; принципы системного управления качеством; международные стандарты по управлению качеством; сущность качества и эволюцию взглядов на него в условиях современной рыночной экономики; показатели и параметры качества, и способы их оценки; методологию формирования систем управления качеством; основные принципы управления качеством продукции на современных предприятиях;

**уметь:** знания в области всеобщего управления качеством; схемы сертификации систем качества на основе международных стандартов, законов РФ и отечественной нормативной документации; статистические методы по обеспечению систем качества; внедрять системы качества в области производства продукции и сфере услуг; пользоваться основными методическими приемами управления качеством (структурирование функции качества, статистические методы управления качеством, использование процессного метода и пр.); применять квалиметрические способы управления качеством;

**иметь** представление о критериальном характере качества продукции и услуг в деятельности организации;

### **Микробиология продовольственных товаров, санитария и гигиена.**

Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.22. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 72 часов (лекции - 36, практические - 36), самостоятельная работа - 36, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины:** углубленное изучение основ общей и промышленной микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов; дать представление о микроорганизмах, их роли в окружающем мире, внутренней организации, обмене веществ микроорганизмов, микробиологии сырья и

готовой продукции, сформулировать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к продовольственным товарам, их хранению, транспортировке и реализации; познакомить с патогенными микроорганизмами, вызывающими пищевые заболевания и пищевые отравления; сформировать понимание роли специалиста в сохранении целостности и безопасности продовольственных товаров.

**Задачи дисциплины:** изучить роль микроорганизмов в производстве продуктов питания; научить студентов методам работы с микроорганизмами; познакомить с морфологией всех групп микроорганизмов; дать представление о физиологии и биохимии микроорганизмов, а также о влиянии факторов внешней среды на их жизнедеятельность; изучить процессы, происходящих при культивировании микроорганизмов в ходе получения продуктов питания; приобрести навыки проведения микробиологического контроля продуктов питания и процессов их производства; научиться выявлять посторонние микроорганизмы в производстве; изучение влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов в процессе формирования безопасности и качества товаров; изучение влияния патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на формирование безопасности и качества товаров в процессе полного жизненного цикла товаров; усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания; привить навыки контроля безопасности продовольственных товаров по микробиологическим показателям на лабораторных занятиях.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-5**-способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** характеристику микробиологических факторов, формирующих и сохраняющих качество однородных групп продовольственных товаров; основные методы микробиологического исследования однородных групп продовольственных товаров. санитарно-микробиологической оценки качества и безопасности товаров, выявления опасной, некачественной, сокращения и предупреждения товарных потерь

**уметь:** применять знания естественно-научных дисциплин для организации и торгово- технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; применять НТД, касающуюся микробиологического исследования качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров; применять систему оценки качества товара в соответствии с требованиями ТР

**владеть:** методами санитарно-микробиологической оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной,

некачественной, продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

**«Бухгалтерский учет и АХД».** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.23. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины** - освоения студентами системы научно-практических знаний, умений и компетенций в области бухгалтерского учета и экономического анализа и реализация их в своей профессиональной деятельности, формирование у студентов целостного представления об особенностях учета и анализа на предприятиях, развитие способностей на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитывать экономические показатели, характеризующие деятельность предприятия.

**Задачи дисциплины:** изучение основных элементов информационной бухгалтерской системы: баланс, счета, проводки, первичные документы, регистры; развитие способностей на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы овладения теоретическими и практическими основами организации учетного процесса; привитие навыков по сбору, анализу и обработке данных, необходимых для решения поставленных учетных задач;

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОК-3**-способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные понятия, категории и инструменты бухгалтерского учета и анализа; состав бухгалтерской, финансовой и прочей отчетности; основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

**уметь:** использовать данные бухгалтерского учета для контроля и планирования результатов коммерческой деятельности; выполнять работы по инвентаризации имущества и обязательств организации; анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности; осуществлять выбор средств и инструментов для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать выводы.

**владеть:** понятийным аппаратом и специальной терминологией по проблемам бухгалтерского учета; методологическими подходами к выбору инструментов составления и анализа бухгалтерской (финансовой) отчетности предприятия; пониманием требований и допущений бухгалтерского учета, его базовых и специфических методик; навыками анализа первичной документации и бухгалтерских регистров.

**Основы научных исследований и патентование.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.24. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции - 16, практические - 32), самостоятельная работа - 60, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Формирование основополагающих знаний студентов об основных законах, понятиях и порядке правовой охраны интеллектуальной собственности, способах защиты объектов интеллектуальной собственности, а также овладение методами патентной защиты объектов промышленной собственности, усвоение методов проведения патентных исследований.

**Задачи дисциплины:** овладение знаниями в сфере защиты объектов интеллектуальной собственности на основании основных законов РФ в этой области; приобретение знаний о правилах и требованиях по оформлению патентных прав; приобретение навыков поиска патентной информации в документах на бумажных и электронных носителях.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-3-**умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ПК-17-**готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности;

**ПК-19-**способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные характеристики процессов сбора, передачи, поиска, обработки и накопления информации; методов и средств планирования и организации исследований и разработок; методов анализа и обобщения отечественного и международного исследования опыта в соответствующей области исследования; стандартов по составлению отчетов (разделов отчетов) по теме или по результатам проведенных экспериментов; порядка внедрения результатов исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями; нормативной базы для составления информационных обзоров, рецензий, отзывов, заключений на техническую документацию; отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований

**уметь:** находить и систематизировать необходимую информацию в глобальной сети интернет; самостоятельно работать с нормативными документами, анализировать их и применять для разрешения конкретных практических ситуаций; высказывать собственную точку зрения, аргументировано вести дискуссию; обладать навыками публичной дискуссии по правовым вопросам, анализа основных способов реализации права и применения права в своей профессиональной деятельности; использовать полученные знания для эффективного выполнения своих профессиональных обязанностей. применения методов анализа научно-технической информации; оформления результатов научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ; применения нормативной документации в

соответствующей области знаний; оформления результатов научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ; оформления элементов технической документации на основе внедрения результатов научно-исследовательских работ; оформления проектов календарных планов и программ проведения отдельных элементов научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ; применения нормативной документации в соответствующей области знаний.

**владеть:** способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды образовательного учреждения, региона, области, страны; навыками работы с нормативными правовыми актами, необходимыми для профессиональной деятельности; технологиями работы с различного рода источниками информации, принципами, методами технико-эксплуатационных расчетов различных процессов, приемами постановки инженерных задач для решения их коллективом специалистов различных направлений; методами сбора, обработки, анализа и обобщения результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний; порядком проведения маркетинговых исследований научно-технической информации; правилами внедрения результатов исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями; методами составления отчетов (разделов отчетов) по теме или по результатам проведенных экспериментов; правилами проведения работ по формированию элементов технической документации на основе внедрения результатов научно-исследовательских работ.

**Пищевая химия.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.25. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции - 34, практические - 34), самостоятельная работа - 40, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Формирование у бакалавров системы знаний по вопросам пищевой химии; дать фундаментальные знания о химическом составе продуктов питания из растительного сырья, их превращениях в технологических процессах; подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания из растительного сырья.

**Задачи дисциплины:** изучение химического состава пищевых систем, их полноценности и экологической безопасности; превращения макро- и микронутриентов, пищевых и биологически активных добавок, а также посторонних веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт; важнейших проблем современной науки о питании и пищевой технологии - разработке научных основ технологии получения и применения пищевых и биологически активных добавок.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-5-**способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** макро- и микронутриенты, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья; физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья.

**уметь:** использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания; формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей.

**владеть:** методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды; методами определения макро- и микронутриентов и воды в пищевых продуктах.

**Биохимия в товароведении.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.26. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Обучение студентов основам биохимии: составу, строению и свойствам биохимических соединений, их участию в обмене веществ и энергии, а также взаимосвязи структуры и функции биомолекул в организме человека и других биосистемах.

**Задачи дисциплины:** определение основных понятий, законов и соответствующих биохимических реакций и процессов, протекающих в живых клетках и организмах; изучение свойств, биохимического состава и строения, а также биохимической роли макромолекул и других компонентов биосистем; определение основных факторов и условий протекания биохимических реакций и процессов и роли ферментов в них; закрепление теоретических знаний на практических и лабораторных занятиях, выработка у студентов умения проводить биохимические эксперименты и правильно их интерпретировать; установление роли биохимии в пищевой технологии и усвоение студентами необходимых знаний в области технической (прикладной) биохимии.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-5-**способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** особенности химического состава живого организма; основные пути обмена веществ; ферменты, их роль в регулировании процессов,



протекающих при хранении и переработке пищевого сырья, различных сельскохозяйственных продуктов; роль биохимии в развитии биотехнологии, усовершенствовании технологических процессов пищевой промышленности и создании новых рациональных схем и принципов переработки сырья

**уметь:** применять биохимические способы и методы оценки пищевого сырья; оценивать состояние ферментативного комплекса пищевого сырья, проводить нормально ферментативные реакции; осуществлять подготовку и проведение эксперимента; анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; оценивать достоверность полученных данных, применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

**владеть:** навыками проведения биохимических реакций и процессов; основами работы с ферментами; - знаниями по использованию ферментативных биохимических реакций и процессов в пищевых и биотехнологиях.

**Защита прав потребителей.** Дисциплина относится к Блоку 1 Базовая часть Б1.Б.27. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Целью преподавания данной учебной дисциплины является формирование и развитие качественного более высокого правосознания на основе новых более глубоких знаний законодательства в сфере защиты прав потребителя, эффективной работы с нормативными актами и данными судебной практики, уважения к нормам права в рассматриваемой сфере и уверенности в их реализации.

**Задачи дисциплины:** получение студентами глубоких знаний законодательства в сфере защиты прав потребителя, рассмотрение на этой основе содержания основных нормативных источников законодательства в рассматриваемой сфере и их реальных возможностей в регулировании данных правоотношений; выработка у студентов с помощью лекционных, семинарских и практических занятий устойчивых навыков и умений эффективного применения норм законодательства в сфере защиты прав потребителя; формирование у студентов высокого уровня правосознания, установки и умения результативно отстаивать субъективные права и добросовестно исполнять обязанности в рассматриваемой области права.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОК-4-**способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

**ОПК-3-**умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ПК-11-** умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основы правового регулирования защиты прав потребителя; нормативно закреплённые права потребителей (на надлежащее качество

товаров, работ и услуг, на возмещение вреда, причиненного вследствие недостатков товаров (работы), услуги и.т.д.), о действующем законодательстве, о защите прав потребителей в РФ; о взаимосвязи изучаемого курса с другими гражданско-правовыми дисциплинами.

**уметь:** работать с нормативными правовыми актами, включая международно-правовые акты, имеющие непосредственное отношение к регулированию защиты прав потребителя в Российской Федерации.

**владеть:** профессиональной этикой, правовой и психологической культурой; глубоким уважением к закону; необходимой волей и настойчивостью в исполнении принятых правовых решений; чувством нетерпимости к любому нарушению закона в собственной профессиональной деятельности.

### Методы социологических исследований товарного рынка.

Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции - 24, практические - 24), самостоятельная работа - 60, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Сформировать методологическое мышление и дать методические знания, необходимые для квалифицированного проведения социологического исследования.

**Задачи дисциплины:** ознакомить с принципами и освоить основные процедуры научно-исследовательской работы бакалавра товароведа; отработать методологические и методические приемы исследования, необходимые в работе товароведа; ознакомить с методикой и техникой проведения социологических исследований в России и за рубежом.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-4-**способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;

**ПК-5-**способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**знать:** методологические основания социологического исследования, основные методы и техники сбора и анализа социологических данных; основные подходы к изучению закономерностей социально-экономических, политических и управленческих процессов, а также особенности их применения в России; основные теоретические модели и методы исследования, описывающие социальное действие, социальное восприятие, коммуникацию и взаимодействие на микро- и макроуровнях;

**уметь:** производить, отбирать, обрабатывать и анализировать данные о социальных процессах и социальных общностях; применять соответствующие целям конкретного исследования методы сбора данных, учитывать их ограничения, оценивать качество (валидность и надежность) социологической информации; участвовать в проектных формах работы и

реализовывать самостоятельные аналитические проекты; представлять результаты исследовательской и аналитической работы перед профессиональной и массовой аудиторией;

**владеть:** навыками использования фундаментальных социологических знаний на практике; навыками сбора и анализа социологических данных; навыками получения профессиональной информации из различных типов источников, включая Интернет и зарубежную литературу; методами исследования, описывающими социальное действие, социальное восприятие, коммуникацию и взаимодействие на микро- и макроуровнях.

**Товарная информация.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Овладение теоретическими знаниями и приобретение умений их применять в области информационного обеспечения товародвижения в коммерческой деятельности.

**Задачи дисциплины:** изучить виды, формы, функции и средства товарной информации, а также требования, предъявляемые к ней; уметь распознавать информационные документы; анализировать информацию в товарных - сопроводительных документах и на маркировке; изучить особенности разработки локальных классификаторов и справочников торгового предприятия; сформировать у студентов практические навыки применения ЭВМ и сетевых технологий для разработки и ведения информационного обеспечения товаров

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-1-** осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации;

**ПК-11-** умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** виды, формы и средства товарной информации; требования к товарной информации; нормативно-правовую базу информационного обеспечения товародвижения; товарно-сопроводительные документы, носители и состав маркировки, группы информационных знаков; справочно-правовые системы и электронный документооборот в торговле; кодирование товаров в системе электронного обмена данными.

**уметь:** определять виды и формы товарной информации; выявлять нарушения прав потребителей на информацию о товарах; оформлять и подтверждать соответствие информации на маркировке требованиям действующих стандартов; использовать информационно-поисковые системы, а также возможности глобальных и локальных сетей в своей профессиональной деятельности.

**владеть:** методологическими основами информационного обеспечения, производимыми и реализуемыми товарами на отечественном рынке; приобрести навыки: по использованию информации, содержащиеся в

научных отчетах научно-исследовательских организаций и вузов, в статистических материалах различных ведомств, в деловой переписке между промышленными и торговыми предприятиями и других источниках при выполнении контрольных и курсовых работ, отчетах по практике и выпускной квалификационной работы.

**Физиология питания.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.03. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 64 часов (лекции - 32, практические - 32), самостоятельная работа - 44, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания о физиологии человека, значение макро- и микронутриентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания.

**Задачи дисциплины:** приобрести умения и навыки в области производства и оценки качества продуктов питания, в области науки о питании как здорового, так и больного человека; освоить знания научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения; овладеть принципами организации функционального, лечебно-профилактического и лечебного питания.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-3** – умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

**ПК-9** - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** эколого-медицинские особенности питания современного человека; анатомио-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека; микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека; основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции; пищевую ценность основных продуктов питания; современные приемы длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов питания, их влияние на пищевую ценность продуктов; недостатки и преимущества различных процессов кулинарной обработки; краткую характеристику основных загрязнителей пищевых продуктов: химических, биологических и радиоактивных веществ; пищевые добавки, пробиотики, принципы функционального питания для различных групп населения;

**уметь:** определять среднесуточную потребность различных групп людей в энергии и основных (эссенциальных) пищевых веществах; составлять суточное меню рациона, сбалансированное по энергии и основным пищевым веществам, для различных категорий питающихся;

оценивать диеты и диетические блюда с позиции принципов сбалансированного питания; проводить оценку альтернативных теорий питания человека; давать развернутое, обоснованное заключение о соответствии (несоответствии) новых обогащенных пищевых продуктов для рационов функционального питания; обеспечивать соблюдение правил и условий хранения продуктов питания; проводить анализ причин возникновения пищевых отравлений на предприятиях питания;

**владеть:** методами расчета среднесуточной потребности различных групп питающихся в пищевых источниках; компьютерными программами по расчету пищевой и биологической ценности продуктов и блюд; программным продуктом «Расчет сбалансированных рационов питания»; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

**Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть, Б1.В.04. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции - 34, практические - 34), самостоятельная работа - 40, контроль – 36 час, экзамен.

**Цели дисциплины.** Усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков потребительских товаров и обнаружения их фальсификации.

**Задачи дисциплины:** изучение видов идентификации и фальсификации потребительских товаров; установление идентифицирующих признаков потребительских товаров; ознакомление со средствами фальсификации потребительских товаров и методами их обнаружения; изучение последствий фальсификации потребительских товаров и мер по ее предотвращению.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-3** – умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

**ПК-9** - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращая и предупреждая товарных потерь;

**ПК-18**-готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации потребительских товаров; нормативно-правовую базу идентификации потребительских товаров; показатели идентификации потребительских товаров; средства фальсификации потребительских товаров и методы их обнаружения; правовые, социальные и моральные последствия фальсификации потребительских товаров;

**уметь:** проводить идентификацию потребительских товаров при товароведной оценке; выявлять фальсификацию потребительских товаров с

помощью принятых методов; распознавать разные виды фальсификации потребительских товаров.

**владеть:** методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения; методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров; методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; информацией о методах идентификации потребительских товаров; методами обнаружения, фальсифицированными товарами.

**Технохимический контроль сырья и готовой продукции.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.05. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции - 34, практические - 34), самостоятельная работа - 40, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Освоение методов технического и химического анализа качества пищевых продуктов и продовольственного сырья; ознакомление с методами оценки безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья; приобретение навыков проведения лабораторных испытаний: пробоотбора, пробоподготовки и определения основных нормируемых компонентов.

**Задачи дисциплины:** изучение вопросов организации технохимического контроля на предприятиях в пищевой промышленности; получения практических навыков в проведении лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и побочных продуктов; делопроизводство и документооборот производственно-технологических лабораторий на предприятиях пищевой промышленности

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-3** -умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

**ПК-9** - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-13**-умением 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.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** технологические свойства сырья, методики формирования производственных партий; состав пищевого сырья и продуктов питания; методы пробоотбора и пробоподготовки; методы технического и химического контроля качества пищевых продуктов.

**уметь:** составить схему анализа, правильно выбрать и применить методы контроля состава, качества и безопасности продовольственного сырья и пищевого продукта; определить качество сырья и готовой продукции

**Владеть:** навыками грамотного проведения расчетов результатов анализа и оценки безопасности, доброкачественности и соответствия нормативам анализируемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Логистика.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть, Б1.В.06. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Сформирование у студентов знаний и профессиональных навыков в области логистики. Научить управлять сквозными потоковыми процессами на всех этапах производственного цикла в соответствии с рыночным спросом, с целью обеспечения системной взаимосвязи распределения с производством и закупками, и научиться использовать полученные знания для оптимизации потоковых процессов, происходящих в этих системах.

**Задачи дисциплины:** дать студентам необходимые теоретические и практические знания в области форм и методов управления материальными потоками на предприятиях торговли, управление запасами, складским хозяйством, транспортом; привить умения и навыки решения вопросов товародвижения от производственных предприятий до предприятий торговли и обслуживания населения; теоретической концепции логистической системы и ее эффективное использование фирмами и предприятиями в коммерческой деятельности.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-1-**умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства;

**ПК-2** -способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** цели, задачи, объект и предмет логистики, основные понятия, которыми оперирует логистика, специфику логистического подхода к управлению материальными потоками, функции логистики, методы логистики, принципы построения логистических систем, ключевые вопросы и процедуру разработки логистической стратегии предприятия; задачи логистики в области закупок, транспортировки, складирования и реализации, задачи логистического сервиса, основные системы контроля состояния запасов, принципы построения информационных систем в логистике.

**уметь:** логически мыслить, ставить задачи повышения конкурентоспособности торгового предприятия на базе логистической оптимизации управления материальными потоками, а также решать наиболее распространенные из них, в том числе: принимать решения по размещению складов; решать задачи связанные с организацией товароснабжения и транспортировки грузов; формулировать требования к транспорту, к системам хранения и складской обработки грузов, к информационным системам, обеспечивающим движение грузов; организовывать логистические процессы на складах предприятий торговли; принимать решения по запасам, по логистическому сервису.

**владеть:** методами управления товарными запасами торговой организации, организации товароснабжения, выбора рациональных логистических цепей и схем товародвижения, управления логистическим обслуживанием покупателей, опытом работы с действующими нормативными документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности.

**Оборудование предприятий торговли.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.07. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции - 34, практические - 34), самостоятельная работа - 40, контроль – 36 час, курсовая работа, экзамен.

**Цель дисциплины.** Подготовка студентов к производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда; подготовка студентов к организационно-управленческой деятельности направлена на повышение эффективности технологии и организации ресторанного бизнеса; подготовка студентов к научно-исследовательской деятельности и решению конкретных задач направленных на проведение эксперимента, наблюдений и измерений, составление научно-технической документации; подготовка студента к проектной деятельности и решению конкретных задач направленных на участие в проектировании, реконструкции предприятия, подбору и размещению технологического оборудования; подготовка студентов к способности участвовать в маркетинговых исследованиях по организации ресторанного бизнеса и разрабатывать предложения по выбору производителей оборудования для предприятий общественного питания.

**Задачи дисциплины:** особенности работы технологического оборудования предприятий общественного питания; назначения и областей применения различных групп технологического оборудования предприятий общественного питания; изучения классификации оборудования; применения механического оборудования на предприятиях общественного питания; применения теплового оборудования на предприятиях общественного питания; применения торгового оборудования на предприятиях общественного питания.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:



**ПК-16**-знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации ресторанного сервиса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии и организации ресторанного сервиса; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для ресторанного сервиса; направления и перспективы совершенствования оборудования для ресторанного сервиса.

**уметь:** при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации ресторанного сервиса; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса; анализировать условия и регулировать режимы технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса.

**Товароведение и экспертиза плодов и овощей.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.08. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час., аудиторная нагрузка 80 часов (лекции - 32, практические - 48), самостоятельная работа - 64, контроль – 36 час, курсовая работа, экзамен.

**Цель дисциплины.** Формирование теоретических знаний и практических навыков по товароведению и экспертизе свежих плодов и овощей и продуктов их переработки, по проблемам сохранения качества и снижения потерь продукции на всех этапах товародвижения; оптимизации условий транспортирования, хранения и реализации продукции.

**Задачи дисциплины:** изучение потребительских свойств плодоовощной продукции и факторов, влияющие на ее товарные характеристики; изучение процессов, происходящих в плодоовощной продукции при производстве и хранении; ознакомление с принципами классификации и направлениями формирования ассортимента плодоовощной продукции; изучение требований, предъявляемых к качеству отдельных видов плодов и овощей; изучение теоретических основ и особенностей технологии консервирования; ознакомление с тарой и упаковкой, технологиями хранения и

транспортирования плодоовощной продукции; приобретение навыков экспертной оценки отдельных групп плодоовощных товаров.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-3-**умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ПК-8-**знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-9-**знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-13-**умением 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.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** принципы классификации и ассортимент свежих и переработанных плодов и овощей; систему стандартизации и правила сертификации плодоовощной продукции; теоретические основы товароведения плодов и овощей; особенности морфологического строения, химического состава и пищевой ценности плодоовощной продукции; факторы, обуславливающие качество и безопасность свежих и переработанных плодов и овощей; характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов плодоовощной продукции; теоретические основы консервирования плодов и овощей; особенности технологии консервирования отдельных видов продуктов и влияния их на пищевую ценность, товарное качество и сохраняемость продукции; технологии хранения и транспортирования и реализации плодоовощной продукции; требования, предъявляемые к таре, упаковке и маркировке, срокам и режимам хранения и реализации.

**уметь:** пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность плодоовощной продукции; провести отбор средней пробы от партии продукции; осуществить процедуру идентификации; провести экспертизу качества и приемку плодоовощных товаров по количеству и качеству с проверкой сопроводительных документов; осуществить процедуру сертификации свежих и переработанных плодов и овощей; оформить протоколы испытаний; обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации продукции.

**владеть:** методами и средствами идентификации и экспертизы продовольственных товаров растительного происхождения; навыками приемки продовольственных товаров растительного происхождения по количеству и качеству.

**Товароведение и экспертиза алкогольной продукции.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.09. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции

- 34, практические - 34), самостоятельная работа - 40, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Приобретение знаний об основных видах алкогольной продукции, формировании качества в процессе ее производства, об основных характеристиках алкогольной продукции, а также их изменении на стадии товародвижения и хранения. Данный курс формирует знания и умения необходимые специалисту для проведения идентификации и экспертизы качества продукции на основе требований стандартов и её товароведной оценки.

**Задачи дисциплины:** изучение классификации и ассортимента вино-водочных изделий; изучение научных основ и особенностей технологии производства основных видов алкогольной продукции; освоение методов и правил отбора проб и методов физико-химической и органолептической оценки алкогольной продукции; изучение требований нормативной документации к маркировке упаковке, показателям качества, условиям транспортировки и срокам хранения, годности и реализации виноводочной продукции и правила рассмотрения рекламаций; освоение методов проведения оценки качества и безопасности алкогольной продукции, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-8** -знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-9** -знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** Федеральные законы и нормативные документы в области производства и реализации алкогольной продукции; влияние алкоголя на организм человека; рынок алкогольных товаров; классификацию и ассортимент вино-водочных изделий; научные основы и особенности производства различных видов алкогольной продукции; требования нормативной документации к маркировке упаковке, показателям качества, условиям транспортировки и срокам хранения, годности и реализации вино-водочной продукции и правила рассмотрения рекламаций; методы и правила отбора средней пробы.

**уметь:** работать с нормативной документацией на алкогольную продукцию; осуществлять приемку алкогольной продукции по количеству и качеству, оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров; проводить идентификацию алкогольной продукции и уметь выявлять фальсифицированную продукцию; правильно организовать проведение экспертизы алкогольной продукции; проводить химический и органолептический анализ алкогольной продукции; обеспечивать

соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации алкогольной продукции.

**владеть:** методами проведения оценки качества и безопасности алкогольной продукции выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

**Товароведение и экспертиза кондитерских товаров.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.10. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 64 часов (лекции - 32, практические - 32), самостоятельная работа - 44, контроль – 36 час., экзамен.

**Цель дисциплины.** Изучение ассортимента, классификации, особенностей технологий производства, оценки качества кондитерских товаров.

**Задачи дисциплины:** изучение потребительских свойств кондитерских продукции и факторов, влияющие на ее товарные характеристики; изучение процессов, происходящих в кондитерских продукции при производстве и хранении; ознакомление с принципами классификации и направлениями формирования ассортимента кондитерских продукции; изучение требований, предъявляемых к качеству отдельных видов кондитерских изделий; ознакомление с тарой и упаковкой, технологиями хранения и транспортирования кондитерских изделий; приобретение навыков экспертной оценки отдельных групп кондитерских товаров.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-11**-умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

**ПК-12** -системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

**ПК-13** -умением 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.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** принципы классификации и ассортимент кондитерских товаров; систему стандартизации и правила сертификации кондитерских товаров; особенности химического состава и пищевой ценности кондитерских товаров; факторы, обуславливающие качество и безопасность кондитерских товаров; характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов кондитерских товаров; методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной продукции; технологии хранения и транспортирования и реализации кондитерских товаров; требования,

предъявляемые к таре, упаковке и маркировке, срокам и режимам хранения и реализации; правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

**уметь:** пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность кондитерских товаров; провести отбор средней пробы от партии продукции; осуществить процедуру идентификации; провести экспертизу качества и приемку кондитерских товаров по количеству и качеству с проверкой сопроводительных документов; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

**владеть:** умением 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; методами оценки качества продукции; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции.

#### **Товароведение и экспертиза мясных товаров и пищевых жиров.**

Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть, Б1.В.11. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 64 часов (лекции - 32, практические - 32), самостоятельная работа - 44, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Формирование знаний в области товароведения и экспертизы мясных товаров и пищевых жиров, умений их идентификации, оценки качества и хранения, а также установление фальсификации товаров.

**Задачи дисциплины:** изучение теоретических основ формирования и сохранения качества мяса, мясопродуктов и пищевых жиров; обучение практическим навыкам проведения экспертизы данной группы товаров; определение фальсификации, дефектов и причин их возникновения; изучение сырья, из которого приготавливают продукты, особенностей технологии их производства, разработке наиболее рациональных режимов и способов хранения, упаковки и перевозки с наименьшими потерями.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК –9** -знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-13**-умением 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;

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** роль сырья и технологии в формировании качества мяса, мясопродуктов и пищевых жиров; факторы и показатели безопасности; морфологию и химический состав тканей мяса; классификацию мяса и мясопродуктов; классификацию и ассортимент пищевых жиров; основы технологии; процессы при производстве и хранении; характеристику ассортимента; требования к качеству, маркировке; упаковку, условия хранения и сроки годности, транспортирование; основы экспертизы качества.

**уметь:** пользоваться нормативной документацией; провести приемку мясопродуктов по качеству с проверкой сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность; определить вид, категорию упитанности мяса, возраст животного, от которого получено мясо (при приемке мяса в тушах, полутушах, четвертинах); определить термическое состояние, свежесть, качество обработки мяса, дефекты мяса и мясопродуктов; отобрать средние образцы от партии; провести экспертизу мясных товаров по стандартным органолептическим и физико-химическим показателям; оформить протоколы испытаний и идентификации; обеспечить оптимальные условия хранения продукции.

**владеть:** методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных животных; методами органолептического и физико-химического исследования мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных и птиц на свежесть; методами распознавания мяса различных видов животных; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами технохимического контроля консервированных продуктов животного происхождения; методикой определения доброкачественности пищевых жиров; методикой определения видовой принадлежности жира.

**Товароведение и экспертиза вкусовых товаров.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.12. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции - 24, практические - 24), самостоятельная работа - 60, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Изучение ассортимента, классификации, особенностей технологий производства, оценки качества вкусовых товаров.

**Задачи дисциплины:** изучение потребительских свойств вкусовых продукции и факторов, влияющие на ее товарные характеристики; изучение процессов, происходящих в вкусовой продукции при производстве и хранении;

ознакомление с принципами классификации и направлениями формирования ассортимента вкусовых продукции; изучение требований, предъявляемых к качеству отдельных видов вкусовых изделий; изучение теоретических основ и особенностей технологии производства; ознакомление с тарой и упаковкой, технологиями хранения и транспортирования вкусовых изделий; приобретение навыков экспертной оценки отдельных групп вкусовых товаров.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-11** -умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

**ПК-12** -системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

**ПК-13** -умением 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

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** принципы классификации и ассортимент вкусовых товаров; систему стандартизации и правила сертификации вкусовых товаров; особенности химического состава и пищевой ценности вкусовых товаров; факторы, обуславливающие качество и безопасность вкусовых товаров; характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов вкусовых товаров; технологии хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров; требования, предъявляемые к таре, упаковке и маркировке, срокам и режимам хранения и реализации.

**уметь:** пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность вкусовых товаров; 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 ;провести отбор средней пробы от партии продукции; осуществить процедуру идентификации; провести экспертизу качества и приемку вкусовых товаров по количеству и качеству с проверкой сопроводительных документов; осуществить процедуру сертификации вкусовых товаров; оформить протоколы испытаний; обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации продукции.

**владеть:** методами оценки качества продукции; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции.

**Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.13. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции - 34, практические - 34), самостоятельная работа - 40, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Усвоение теоретических знаний о потребительских характеристиках упаковочных материалов и тары, изучение особенностей технологии тары и упаковки, изучение классификационных признаков упаковочных материалов и тары, требований, предъявляемых к ним, приобретение практических навыков экспертной оценки (соответствие

показателей качества упаковочных материалов и тары ГОСТам и выявление дефектов).

**Задачи дисциплины:** изучение общих понятий и определений тары и упаковки; знакомство с особенностями и спецификой технологии производства упаковочных материалов и тары; изучение показателей качества упаковки и тары; выявление дефектов различных видов упаковочных материалов и тары;

изучение технических требований различных видов упаковочных материалов и тары; изучение правил приемки упаковочных материалов и тары; овладение методами испытаний тары и упаковки; освоение требований к упаковке, маркировке, транспортировке упаковочных материалов и тары.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-11**-умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

**ПК-14** -способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** ассортимент и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество, знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; нормативные документы, определяющие качество, маркировку, упаковку, транспортирование и хранение упаковочных материалов и тары; современное оборудование для упаковывания различных видов продукции; особенности технологии производства различных видов упаковочных материалов и тары; классификацию и требования упаковочных материалов и тары; порядок отбора проб и последовательность проведения испытаний упаковочных материалов и тары;

**уметь:** анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; давать полную и объективную оценку основополагающим характеристикам упаковочных материалов и тары; осуществлять приемку упаковочных материалов и тары по количеству и качеству; выявлять дефекты тары и упаковки, а также разрабатывать мероприятия по их предупреждению и устранению; читать информацию на упаковке различных видов товаров; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

**владеть:** умением проводить приемку тары и упаковки по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; методами идентификации тары и



упаковки; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности упаковочных материалов и тары; способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.

**Технология хранения, переработки и транспортирования продовольственных товаров.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.14. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии хранения, переработки и транспортирования продовольственных товаров.

**Задачи дисциплины:** основных принципов хранения с/х продуктов; способов и условий хранения продовольственных товаров; факторов, влияющих на сохраняемость продтоваров; методов переработки с.-х. продуктов; способов транспортирования продовольственных товаров; процессов, происходящих в продовольственных товарах при хранении.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК -4**-системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;

**ПК-11** -умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

**ПК-13** -умением 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;

**ПК-14** -способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** принципы хранения и способы переработки и транспортирования продовольственных товаров.

**уметь:** разрабатывать мероприятия по предупреждению и снижению потерь при хранении и транспортировании продовольственных товаров.

**освоить** факторы, влияющие на сохраняемость продовольственных товаров.

**Организация и технология торговых процессов.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.15. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции - 16, практические - 34), самостоятельная работа - 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Овладение студентами теоретическими знаниями, приобретение умений и формирование компетенций в области организации, технологии и проектирования предприятий, необходимых в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Товароведение».

**Задачи дисциплины:** овладеть теоретическими и специальными знаниями по совершенствованию и оптимизации технологических процессов на предприятиях торговли; освоить формы и методы товарного предложения и торгового обслуживания в предприятиях магазинных и внемагазинных форм продажи; приобрести практические навыки в принятии решений и квалификационной оценке всего многообразия возникающих стандартных и нестандартных ситуаций в процессе организации торговых процессов и обслуживания покупателей; сформировать устойчивые представления об особенностях технико-экономического обоснования целесообразности проектирования и строительства предприятий торговли.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-1-**умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства;

**ПК-2-**способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности;

**ПК-4-**системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;

**ПК-7-** умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;

**ПК-13-** умением 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;

**ПК-14-**способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** виды, типы, функции торговых предприятий и управление торгово-технологическими процессами, организацию труда и управление на предприятиях, принципы, нормы и методы проектирования торговых предприятий, охрана труда персонала.

**уметь:** проектировать торгово-технологические процессы на предприятии; применять действующее законодательство в профессиональной деятельности бакалавров коммерции, маркетинга, рекламы, логистики и товароведения; ориентироваться в вопросах управления предприятием, его материальными ресурсами, финансами, персоналом.

**владеть:** аналитическими методами для оценки эффективности технологических и объемно-планировочных решений на предприятиях; опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности; осуществлять выбор каналов распределения, поставщиков и торговых посредников, заключать договоры и контролировать их исполнение.

**Анатомия пищевого сырья.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.16. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 54 часов (лекции - 18, практические - 36), самостоятельная работа - 54, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Формирование у студентов необходимых навыков, определения качества и сохранности пищевого сырья, которые зависят от разнообразных, процессов происходящих на уровне клеток, тканей, органов, систем органов и в целом всего организма.

**Задачи дисциплины:** формирование знания и умения основ анатомо-гистологических особенностей строения и морфологического состава сырья и продуктов животного происхождения, - позволит специалисту квалифицированно найти изменения несвойственные сырью или определить фальсификацию продукта, - а также провести качественную экспертизу товара.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-5-**способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**ПК-10-**способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные способы и методы поведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

**уметь:** проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного

происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

**владеть:** способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов

**Торговые услуги.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть, Б1.В.17. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час., аудиторная нагрузка 34 часов (лекции - 16, практические - 18), самостоятельная работа - 38, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-1-**умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности; государственное регулирование коммерческой деятельности; инфраструктуру, средства, методы, инновации в коммерции; организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли, их классификацию; услуги оптовой и розничной торговли: основные и дополнительные; правила торговли; классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации; организационные и правовые нормы охраны труда; причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, принимаемые меры при их возникновении; технику безопасности условий труда, пожарную безопасность.

**уметь:** устанавливать коммерческие связи, заключать договора и контролировать их выполнение; управлять товарными запасами и потоками; обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству; оказывать услуги розничной торговли с соблюдением Правил торговли, действующего законодательства, санитарно-эпидемиологических требований к организациям розничной торговли; устанавливать вид и тип организации розничной и оптовой торговли; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование; применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;

**Экспертиза продовольственных товаров.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.18. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции - 30, практические - 38), самостоятельная работа - 40, контроль – 36 час, курсовая работа, экзамен.

**Цель дисциплины** -приобретение теоретических знаний, практического умения и навыков экспертной оценки товаров, необходимых для профессиональной деятельности товароведа – эксперта.

**Задачи дисциплины:** выявление элементов экспертизы, входящих в ее структуру; изучение ключевых понятий – терминов и их определений; классификация экспертной деятельности; определение области применения экспертизы товаров, а также принципов и оснований для ее проведения; выявление отличий экспертизы от других видов оценочной деятельности; установление прав и обязанностей экспертов, их роли в обеспечении качества;

изучение организационной структуры субъектов экспертизы потребительских товаров; овладение средствами и методами проведения экспертизы;

изучение организации проведения экспертизы потребительских товаров; овладение навыками документального оформления экспертной оценки товаров.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-12**-системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

**ПК-18** -готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** федеральные законы, подзаконные акты, нормативные документы, в области материально-технического обеспечения торговых предприятий; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; свойства и показатели ассортимента; управление ассортиментом, ассортиментную политику; цели, задачи, объекты, субъекты, средства, методы, правовую базу товароведной экспертизы; гигиенические требования к качеству в т.ч. и безопасности сырья, продовольственных товаров и упаковки; методы и правила отбора средней пробы; методы проведения оценки экспертизы продовольственных товаров идентификацию товаров: виды, признаки и методы; методы контроля качества продовольственных товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации; структуру, назначение и правила маркировки продовольственных товаров; требования к ней; роль товароведной экспертизы в обеспечении качества продовольственных товаров;

**уметь:** проводить экспертизу отдельных групп продовольственных товаров, базируясь на товароведных знаниях указанных товаров; формировать номенклатуру показателей качества продовольственных товаров, подлежащих обязательной сертификации соответствия или декларированию соответствия; контролировать представления от поставщиков надлежаще оформленных сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, санитарно-эпидемиологических заключений и

пр. НДС, удостоверяющих безопасность поступающих товаров; оформлять документы для целей экспертизы; проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продовольственных товаров на всех этапах товародвижения; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров;

осуществлять оценку и экспертизу качества продовольственных товаров, оформлять документы; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; составлять претензии на некачественные товары и ответы на претензии; осуществлять связи с поставщиками и контролирующими органами; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности; оценивать уровень качества и конкурентоспособности отдельных видов продовольственных товаров;

приобрести навыки в проведении товароведной, санитарно-гигиенической, ветеринарно-санитарной, экологической и документальной экспертизы продовольственных товаров;

овладеть умениями: в оценке продовольственных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям, предусмотренным стандартами и ТУ, а также определять экологические свойства товаров; проводить и оформлять результаты экспертизы.

**Безопасность продовольственных товаров.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть Б1.В.19. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 72 часов (лекции - 24, практические - 48), самостоятельная работа - 36, контроль – 36 час, экзамен.

**Цель дисциплины.** Подготовка специалиста по вопросам безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания на всех этапах товародвижения, изучение критериев риска, вызванных факторами окружающей среды, потреблением продуктов питания которые могут оказывать токсигенное, канцерогенное, мутагенное, или иное неблагоприятное воздействие на организм человека. Обеспечения безопасности товаров требованиям, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

**Задачи дисциплины:** изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции и продовольственных товаров; анализ современного состояния и перспективы развития науки о питании; ознакомление с гигиенической характеристикой основных функциональных компонентов пищи и выявление их влияния на жизнедеятельность организма человека; изучение критериев, характеризующих безопасность и анализ степени риска, вызванного употреблением пищевых продуктов содержащих ксенобиотики и другие виды загрязнений; освоение классификации токсичных компонентов;

ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в пищевые продукты с механизмами токсигенного, канцерогенного, мутагенного и другими неблагоприятными воздействиями отдельных токсикантов на организм человека; овладение навыками проведения контроля за безопасностью пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний; освоение основных принципов и механизмов функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-9-**знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-13-**умением 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;

**ОПК-5-** способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**ПК-8-** знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-19-** способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** современные методы физико-химического контроля качества продукции; теоретические основы структурообразования и поведения пищевых масс и материалов в ходе технологической обработки; роль в питании, строение, функциональные свойства и превращения белков при производстве пищевых продуктов; классификацию, физиологическую роль, функции и превращения углеводов при производстве пищевых продуктов; физиологическую роль, строение липидов и их превращения при производстве продуктов питания; классификацию и роль в организме витаминов и минеральных веществ; свойства воды, формы связи в пищевых продуктах и роль в обеспечении их стабильности; методики отбора средних проб растительной продукции, методы оценки качества растительной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации

**Таможенная экспертиза.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативная часть, обязательные дисциплины Б1.В. 20. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции - 20, практические - 28), самостоятельная работа - 60, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** приобретение знаний об организации государственного контроля при осуществлении внешнеэкономической деятельности; товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности и классификации товаров; способах регулирования качества и безопасности

товаров в международных договорах купли-продажи; объектах, средствах и методах таможенной экспертизы; порядке назначения и видах таможенной экспертизы; особенностях таможенной экспертизы различных товаров; освоение теоретических знаний о правовых основах экспертной деятельности, приобретение умений и навыков при определении качества и безопасности товаров, перемещаемых через таможенную границу; создание у целостной системы знаний, умений и навыков по экспертному исследованию товаров в международной торговле.

**Задачами дисциплины:** реализация требований по обеспечению качества и безопасности товаров, обращаемых в международной торговле; осуществление контроля качества и безопасности товаров при экспортно-импортных поставках; проведение испытаний товаров при экспортно-импортных поставках; проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности товаров; анализ нормативной документации и международных стандартов по методам исследований товаров; ознакомление с основными видами таможенных экспертиз продовольственных и непродовольственных товаров; изучение организации государственного контроля внешнеэкономической деятельности, а также экспертной деятельности в таможенной службе РФ; осуществление контроля качества и безопасности товаров при экспортно-импортных поставках; проведение испытаний товаров при экспортно-импортных поставках; анализ нормативной документации и международных стандартов по методам исследований товаров.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-3-** умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ПК-3-** умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

**ПК-9-** знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-13-** умением 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;

**ОК-4-** способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

**ПК-8-** знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате освоения дисциплины обучаемый должен:

**знать:** основные нормативные и правовые документы в области таможенной экспертизы; требования нормативной документации к маркировке упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций; методы



идентификации, оценки качества и безопасности товаров в области таможенной экспертизы; методы расчета таможенной стоимости; -виды и правила расчета таможенных платежей при импортных и экспортных поставках грузов; нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации; государственное регулирование внешнеэкономической деятельности; правила и порядок перемещения товаров через таможенную границу; основные принципы классификации товаров в соответствии с товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности; испытания товаров при экспортно-импортных поставках; организацию и проведение таможенной экспертизы различных видов; объекты, средства и методы таможенной экспертизы; международные нормативные документы и стандарты, определяющие требования к качеству и безопасности товаров.

**уметь:** работать с нормативными и правовыми документами в области таможенных экспертиз; анализировать рекламации и претензии к товарам, готовить заключения по результатам их рассмотрения; использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; рассчитывать таможенную стоимость и таможенные платежи в соответствии с тарифными ставками и таможенной стоимостью; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; отбирать пробы и образцы товаров для проведения исследований; использовать стандарты и другие нормативные документы при контроле качества и безопасности товаров при проведении таможенной экспертизы; применять технические средства контроля для определения качества и безопасности товаров; проводить испытания по определению физико-механических и физико-химических характеристик товаров; выдавать заключение эксперта при производстве таможенной экспертизы.

**владеть:** методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров; навыками работы с рекламациями и претензиями; методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров; навыками применения законодательных и нормативных документов при производстве таможенных экспертиз; правилами классификации товаров в соответствии с товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности; методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; навыками производства таможенной экспертизы и правилами выдачи заключения эксперта

**Элективные курсы по физической культуре.** Дисциплина относится к Блоку 1, вариативная часть Б1.В.21. Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 час., контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

**Задачи дисциплины:** понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый образ жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте; приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту; создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОК-8**-способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

**уметь:** использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнений ритмической, аэробной и атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; - выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой, использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: -

повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; - подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях; в процессе активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни.

**владеть:** средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социальной и профессиональной деятельности.

**Введение в специальность.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.01.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 з.е., 36 час., аудиторная нагрузка 16 часов (лекции – 0, практические - 16), самостоятельная работа – 20, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Предоставить будущим специалистам теоретические основы и практические навыки на всех этапах производственных процессов, ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением товароведения в обществе. Дисциплина «Введение в специальность» является начальным этапом в формировании профессионального мировоззрения и личности будущего специалиста.

**Задачи дисциплины:** ознакомление студентов с историческими процессами становления и формирования торговли, как отрасли народного хозяйства, с терминами и определениями в товароведении; ознакомление студентов с теоретическими и практическими основами в области товароведения, с основной нормативной документацией и научить практическим навыкам в их пользовании; ознакомление с функциями торговли, основных направлений развития отрасли; обозначение роли специалиста товароведа;

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОК-7-** способностью к самоорганизации и самообразованию;

**ОПК-1-** осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации;

**ПК-4-** системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров.

В результате изучения дисциплины, специалист должен:

**знать:** санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации процесса торговли; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.

**уметь:** пользоваться нормативно-технологической документацией и уметь правильно их составлять; эффективно анализировать причины брака, выпуска продукции низкого качества, принимать участие по их устранению; совершенствовать и оптимизировать действующие технологические

процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к качеству готовой продукции.

**владеть:** навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; в разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений техники и технологии; организации торгового процесса .

**История развития товароведения.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.01.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 з.е., 36 час., аудиторная нагрузка 16 часов (лекции – 0, практические - 16), самостоятельная работа – 20, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Изучение истории развития товароведения, предмет, метод и содержание товароведения как науки.

**Задачи дисциплины:** изучить историю развития товароведения; рассмотреть понятие товароведения;

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-1-**осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации;

**ПК-4-**системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения; использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

**уметь:** определять качество сырья и готовой продукции; использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами

**владеть:** проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; в разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений техники и технологии; организации торгового процесса .

**Товароведение и экспертиза пищевых концентратов.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.02.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

**Цели дисциплины** - представление знаний будущим товароведам-экспертам в области понятий, составляющих основу состава пищевых концентратов, их концентраций и доз применения в продуктах питания, а также оценке безопасности пищевых концентратов и контроля за их применением.

**Задачи дисциплины:** рассмотреть вопрос о необходимости применения пищевых концентратов производителями пищевых продуктов; рассмотреть вопрос об установлении полной безвредности пищевых концентратов для настоящего и будущего поколений; сформулировать единую методологию оптимизации режимов; раскрыть теоретические основы и возможности практического применения пищевых концентратов; изучить приемку, экспертизу, транспортирование и хранение пищевых концентратов.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-5** – способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-9**-знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-12** – системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** понятие «пищевых концентратов»; классификацию пищевых концентратов; характеристику и функциональные свойства пищевых концентратов; характеристику и значение пищевых концентратов для организма; о роли и этапах проведения экспертизы пищевых концентратов.

**уметь:** идентифицировать пищевые концентраты; оценивать пищевые концентраты в рационах питания; проводить экспертизу пищевых концентратов.

**владеть:** оценкой безопасности пищевых концентратов; знаниями о гигиеническом регламентировании пищевых концентратов; знаниями о деятельности международных организаций по вопросам оценки безопасности пищевых концентратов; знаниями о представителях нового поколения пищевых концентратов.

**Методы принятия управленческих решений.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.02.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Дать обучающимся знание теории и практические аспекты процесса разработки, планирования, принятия и исполнения управленческих решений, организации их эффективной реализации и

контроля в системе государственной службы, подготовить высококвалифицированных специалистов широкого профиля, умеющих разрабатывать и реализовывать управленческие решения на основе применения современных моделей управления и принятия решений.

**Задачи дисциплины:** предназначение дисциплины, общая методология разработки управленческих решений. Принципы и основные этапы разработки управленческих решений. Методы календарного планирования и управления при разработке управленческих решений. Сущность и содержание анализа внутренней и внешней среды, инструменты анализа внутренней и внешней среды организации. Методологические основы системного анализа при разработке управленческих решений. Мониторинг и контроль реализации управленческих решений. Зарубежный опыт организации контроля реализации управленческих решений, система ответственности. Социально-психологические основы подготовки и реализации управленческих решений.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-2-**способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

**ПК-4-**системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** общую методологию и технологию разработки управленческих решений; содержание процесса планирования при разработке; организационные и социально-психологические основы подготовки и реализации; технологию оценки качества и эффективности разработки УР.

**уметь:** быстро находить решения стандартных типовых задач управления; находить наиболее разумные и оптимальные решения нестандартных задач управления; осуществлять обоснованный выбор критериев целесообразности; оценивать и выбирать альтернативные варианты решения; осуществлять планирование по реализации выбранного варианта решения; сравнивать и сопоставлять зарубежный и российский опыт разработки управленческих решений.

**владеть:** навыками поиска и критической оценки информации, необходимой для принятия управленческого решения; навыками разработки мероприятий для реализации и/или адаптации выбранной модели принятия управленческих решений к конкретной ситуации.

**Товароведение пищевых и биологических добавок.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.03.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Дать студентам теоретические знания и практические навыки для формирования специалистов, способных самостоятельно принимать решения по целесообразности, допустимости,

информационному обеспечению использования пищевых добавок и БАД, необходимости контроля их качества, влиянию на структуру питания, продолжительности хранения как БАД и пищевых добавок, так и продуктов, полученных с их применением.

**Задачи дисциплины:** ознакомить студентов с целями, формами и методами использования пищевых добавок и БАД в пищевой технологии и структуре питания, формированием товарного предложения этой продукции, пищевым законодательством в отношении БАД и пищевых добавок, их химическим составом, особенностями этикетирования и хранения; научить необходимым навыкам в поиске информации, необходимой для эффективного и безопасного применения пищевых добавок и БАД в промышленности, торговле и быту.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-8-**знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок и БАД; категориальный (понятийный) аппарат; - принципы классификации и кодирования пищевых добавок и БАД; методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок и БАД; процедуру регистрации пищевых добавок и БАД;

**уметь:** находить информацию о пищевых добавках и БАД, разрешенных к использованию на территории России; пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по пищевым добавкам и БАД; оценивать целесообразность применения пищевых добавок и БАД в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах; оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и БАД; контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и БАД; определять степень соответствия рекламы БАД действующему законодательству.

**Товароведение и экспертиза субтропических и тропических ягод.**

Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.03.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Дать информацию теоретического плана и научить практическим навыкам проведения идентификационной и товарной экспертизы тропических и субтропических плодов.

**Задачи дисциплины:** изучение правил отбора проб, порядка и правил проведения товарной экспертизы; изучение современной классификации тропических и субтропических плодов; анализ физиологических особенностей тропических и субтропических плодов, определяющих индивидуальные особенности обеспечения товародвижения продукции; изучение идентификационных характеристик, особенностей потребительских

свойств и дефектов отдельных видов тропических и субтропических плодов; ознакомление с международной нормативной документацией; освоение практических навыков проведения товарной экспертизы отдельных видов плодов и овощей.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-8-**знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** классификацию тропических и субтропических плодов; характеристику и функциональные свойства тропических и субтропических плодов; характеристику и значение тропических и субтропических плодов для организма; о роли и этапах проведения экспертизы тропических и субтропических плодов.

**уметь:** идентифицировать тропических и субтропических плодов; оценивать тропических и субтропических плодов в рационах питания; проводить экспертизу тропических и субтропических плодов.

**владеть:** оценкой безопасности тропических и субтропических плодов; знаниями о гигиеническом регламентировании тропических и субтропических плодов; знаниями о деятельности международных организаций по вопросам оценки безопасности тропических и субтропических плодов; знаниями о представителях нового поколения тропических и субтропических плодов.

**Сенсорный анализ пищевых продуктов.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.04.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

**Цели дисциплины.** Обучение студентов методологии и основным приемам научно обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров. Данная дисциплина необходима для будущих специалистов в практической работе для определения основополагающих характеристик продовольственных товаров, познаний научно-методических основ органолептической оценки качества продовольственных товаров, способов дегустационного анализа, что позволит организовать производство и обращение продовольственных товаров в соответствии с покупательским спросом.

Данный курс формирует знания и умения необходимые специалисту для проведения научно обоснованного органолептического анализа, способность компетентно организовать и провести дегустационный контроль.

**Задачи дисциплины:** дать студентам научную информацию по организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров; показать место сенсорных признаков в системе показателей качества продуктов; рассмотреть номенклатуру органолептических



показателей качества и понятий; рассмотреть психофизиологические основы органолептики; установить взаимосвязь между результатами органолептического и инструментального анализа; рассмотреть основные принципы экспертной методологии и применение квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей качества товаров.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-12** -системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

**ПК-13** -умением 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;

**ПК-3**-умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

**знать:** теоретические и практические основы органолептической оценки; научно обоснованные методы сенсорного анализа; требования к экспертам-дегустаторам; требования к помещению и другие условия, обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов.

**уметь:** организовать на современном уровне дегустацию продовольственных товаров с гарантией объективности и надежности результатов позволяющих дифференцировать товары по качественным уровням; пользоваться органолептическими способами определения значений показателей качества пищевых продуктов; проводить тестирование экспертов – дегустаторов; оценить качество продовольственных товаров способом дегустационного анализа; обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач.

**владеть:** проведения органолептической оценки качества продукции.

**Холодильная техника и технология.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.04.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Научить студентов рассчитывать, конструировать, эксплуатировать и обслуживать холодильные машины и торговое и технологическое холодильное оборудование.

**Задачи дисциплины:** студенты должны овладеть методикой исследования, расчета и конструирования холодильных машин и их элементов; должны получить навыки по обслуживанию и эксплуатации торгового и технологического холодильного оборудования с соблюдением рекомендаций по холодильной технологии пищевых продуктов.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-16-**знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные процессы и принцип работы оборудования холодильных установок; методику расчета машин и аппаратов холодильных установок при заданных параметрах и тепловых нагрузках, процессов холодильной технологии;

**уметь:** пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете холодильных установок; выполнять расчеты машин и аппаратов холодильных установок при заданных параметрах и тепловых нагрузках для различных технологических и производственных процессов пищевых производств.

**владеть:** методами интенсификации процессов холодильной технологии и совершенствования аппаратов холодильных установок.

**Товароведение и экспертиза зерномучных товаров.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.05.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции – 32, практические - 36), самостоятельная работа – 40, контроль – 36 час., экзамен.

**Цель дисциплины.** Формирование у будущих специалистов теоретических знаний в области потребительских свойств зерномучных товаров, технологии производства, товароведения и экспертизы качества зерномучных товаров, ассортимента, основ хранения, транспортирования и реализации, и практических навыков в организации контроля качества продукции на всех этапах товародвижения.

**Задачи дисциплины:** изучение потребительских свойств зерномучных товаров и факторов, влияющих на ее товарные характеристики; изучение процессов, происходящих в зерномучных товарах при производстве и хранении; ознакомление с принципами классификации и направлениями формирования ассортимента зерномучных товаров; изучение требований, предъявляемых к качеству отдельных видов зерномучных товаров; изучение теоретических основ и особенностей технологии переработки зерна; ознакомление с тарой и упаковкой, технологиями хранения и транспортирования зерномучных товаров; приобретение навыков экспертной оценки отдельных групп зерномучных товаров.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-3-** умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ПК-6-** навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;

**ПК-8-** знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-13-** умением 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.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** классификацию зерномучных товаров; нормативные документы, определяющие требования, предъявляемые к качеству, производству, упаковке, маркированию, транспортированию и хранению зерномучных товаров; правила сертификации зерномучных товаров; теоретические основы товароведения зерномучных товаров; особенности морфологического строения, химического состава и пищевой ценности зерномучных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность зерномучных товаров; методы проведения экспертизы зерномучных товаров; характеристику потребительских свойств, показателей качества, гигиенических требований к качеству, в т.ч. и упаковки, дефектов зерномучных товаров; идентификацию зерномучных товаров; методы и правила отбора точечных проб, формирование объединенной и средней пробы для проведения экспертизы качества зерномучных товаров; требования, предъявляемые к таре, упаковке, маркировке, технологиям транспортирования, хранения и реализации зерномучных товаров; методы контроля качества зерномучных товаров в процессе производства, хранения, транспортирования и реализации;

**уметь:** пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность зерномучных товаров; осуществить процедуру идентификации; провести приемку зерномучных товаров по качеству в соответствии с сопроводительными документами; провести отбор средней пробы от партии продукции; провести экспертизу качества зерномучных товаров на соответствие сопроводительным документам; оформить протоколы испытаний;

**владеть:** методами и средствами идентификации и экспертизы зерномучных товаров; навыками приемки зерномучных товаров по количеству и качеству.

**Товароведение и экспертиза молочных товаров.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.06.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции – 24, практические – 24), самостоятельная работа – 60, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Формирование теоретических знаний и практических навыков по товароведению и экспертизе молочных товаров, по проблемам сохранения качества и снижения потерь продукции на всех этапах товародвижения; оптимизации условий транспортирования, хранения и реализации продукции.

**Задачи дисциплины:** знание движущих сил и закономерностей исторического процесса; места человека в историческом процессе, политической организации общества; воспитание нравственности, морали, толерантности; понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами; способность работы с разноплановыми источниками; способность к эффективному поиску информации и критике источников; навыки исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма; умение логически мыслить, вести научные дискуссии;

Дисциплина, направленная на формирование следующих компетенций:

**ПК-9** - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-13** -умением 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;

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** федеральные законы, подзаконные акты, нормативные документы в области материально- технического обеспечения торговых предприятий; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров; факторы, формирующие качество молока и молочных товаров; методы и правила отбора, образцов для анализа; методы контроля качества товаров в процессе хранения, транспортирования и реализации; гигиенические требования к качеству, в т.ч. безопасности сырья, потребительских товаров и упаковки; виды и методы идентификации молока и молочных товаров; химический состав и пищевую ценность молока и молочных товаров и их изменение в процессе хранения.

**уметь:** анализировать ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику; анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации молока и молочных товаров;

**владеть:** методиками современных технологий по переработке молока; навыками по определению показателей качества молочных товаров.

**Товароведение и экспертиза вторичных продуктов животного происхождения.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.06.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции – 24, практические - 24), самостоятельная работа – 60, контроль – зачет.

**Цель дисциплины:** подготовить специалистов в области товароведения и экспертизы дополнительных видов сырья животного происхождения.

**Задачи дисциплины:** ознакомить студентов с объектами, предметом, терминологией и задачами изучаемого раздела курса; содействовать в изучение студентами основных товарных свойств, методов (объективных и субъективных) оценки качества, ассортимента и конкурентоспособности дополнительных видов сырья животного происхождения; способствовать приобретению первичных навыков по стандартизации и экспертизе дополнительных видов сырья животного происхождения; ознакомить студентов со способами сохранения качества дополнительных видов сырья животного происхождения во время хранения и транспортирования.

Дисциплина, направленная на формирование следующих компетенций:

**ПК-8-**знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** свойства и показатели ассортимента дополнительных видов животного сырья; показатели идентификации дополнительных видов сырья животного происхождения; нормативные документы, определяющие качество, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение дополнительных видов сырья животного происхождения; порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности дополнительных видов сырья на всех этапах товародвижения;

**уметь:** применять нормативную документацию и использовать классификаторы; определять свойства, формирующие качество дополнительных видов животного сырья; проводить идентификацию дополнительных видов сырья животного происхождения; применять методы товарной экспертизы сырья и полуфабриката, классифицировать и сортировать шерсть, разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и товарных потерь;

**владеть:** методологией поиска и применения классификаций, стандартов, техрегламентов и др. нормативных и правовых документов для идентификации дополнительных видов сырья животного происхождения на различных этапах товародвижения; информацией об основных проблемах научно-технического развития сырьевой базы и перерабатывающих отраслей легкой и пищевой промышленности; владеть методами оценки качества и экспертизы дополнительных видов сырья животного происхождения.

**ИС-Бухгалтерия:Торговля и склад.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.07.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 54

часов (лекции – 18, практические - 36), самостоятельная работа – 54, контроль – зачет.

**Цель дисциплины:** ознакомление студентов с основами автоматизации решения задач экономической направленности, обучение технологиям автоматизированной обработки учета контроля и анализа данных на примере комплексной системы «1С: Предприятие».

**Задачи дисциплины:** выявить место и роль комплексных информационных систем в профессиональной деятельности экономиста-менеджера; изучить состав функциональных задач и основные элементы построения комплексных информационных систем; получить навыки отражения хозяйственных операций и ведения документооборота в автоматизированной бухгалтерии; получить навыки формирования внутренней и регламентированной отчетности, а также проведения финансового анализа в системе 1С: Предприятие; получить навыки работы с документооборотом закупок и продаж, модулем «Ценообразование»; изучить порядок формирования и анализ финансовых результатов на основе возможностей системы «1С: Предприятие 8.2»; изучить возможности ведения кадрового учета в системе «1С: Предприятие 8.2»; получить навыки ведения управленческого учета и формирования отчетности по наличию и использованию персонала.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-3** -умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ПК-11**-умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

**ОК-3**-способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности.

В результате изучения базовой части цикла студент должен:

Знать:

**знать** основные термины и понятия компьютерного учета, основные принципы работы АРМ бухгалтера;

**уметь:** заполнять справочники, работать с журналами операций, проводок, расчетов, формировать различные отчетные документы, анализировать состояние счетов; обрабатывать учетные задачи с применением прикладных программ по автоматизации бухгалтерского учета; делать выбор, анализ возможности применения и адаптации типовых программ обработки учетной информации на компьютере для предприятия; оценивать эффективность внедрения автоматизации бухгалтерского учета.

**владеть:** практическими навыками в области учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности.

**Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.07.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 54 часов

(лекции – 18, практические - 36), самостоятельная работа – 54, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Формирование теоретических знаний в области качества и безопасности товаров, уровня потенциальной опасности товаров в результате воздействия физических, химических, биологических факторов опасности для сохранения экологии человека.

**Задачи дисциплины:** анализ современного состояния и перспективы развития науки о безопасности товаров; понятие «безопасность товара» как важнейшее потребительское свойство на современном этапе развития технологии и как элемент конкурентной борьбы на мировом рынке потребительских товаров; ознакомление с гигиенической характеристикой потребительских товаров и выявлением их влияния на жизнедеятельность организма человека; ознакомление с международными системами безопасности; понятие концепции безопасности и сути гигиенических нормативов для различных видов факторов риска – химических, физических и биологических; освоение классификации токсичных компонентов товаров; изучение возможных путей попадания токсичных соединений в потребительские товары, механизмов токсигенного, канцерогенного, мутагенного и других неблагоприятных видов воздействия отдельных токсикантов на организм человека; овладение навыками работы с нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность потребительских товаров; овладение методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров по данным сопроводительных документов; навыками проведения контроля безопасности товаров, в том числе пищевых продуктов, и правилами оформления результатов испытаний.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-3-** умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ПК-15-**умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации; требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров;

**уметь:** выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль над соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей;

**владеть:** основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и фальсификации товаров на всех этапах товародвижения; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации.

**Производство продуктов животного происхождения.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.08.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 54 часов (лекции – 18, практические - 36), самостоятельная работа – 54, контроль – зачет.

**Цель дисциплины** - Формировать у студентов знаний и навыков по технологиям производства продуктов животного происхождения.

**Задачи дисциплины:** изучение технология производства продуктов скотоводства; технология производства продуктов овцеводства; технология производства продуктов птицеводства; технология производства свинины; технология производства продукции клеточного пушного звероводства и кролиководства.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-13** –умением 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;

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** технологии производства основных видов животноводческой продукции молоко, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины; методы ведения племенной работы в животноводстве.

**уметь:** определять породный состав, рационы кормления, системы и способы содержания, методы выращивания молодняка животных; составлять технологические схемы производства продукции животноводства.

**владеть:** принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельности.

**Товароведение и экспертиза продуктов пчеловодства.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.08.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 54 часов (лекции – 18, практические - 36), самостоятельная работа – 54, контроль – зачет.



**Цель дисциплины.** Формирование знаний в области товароведения продуктов пчеловодства. Освоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продуктов пчеловодства;

**Задачи дисциплины:** изучение классификации, ассортимента продуктов пчеловодства; организация и осуществление контроля качества продуктов пчеловодства; проведение стандартных испытаний при оценке качества товаров; разработка и реализация мероприятий по обеспечению качества и безопасности продуктов пчеловодства; применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продуктов пчеловодства, направленных на снижение риска появления некачественных товаров в сфере обращения.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-8-**знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате освоения курса обучаемый должен:

**знать:** классификацию и основные направления формирования ассортимента продуктов пчеловодства; основные физико-химические свойства продуктов пчеловодства; факторы, влияющие на качество продуктов пчеловодства в процессе производства и хранения; требования к качеству и безопасности продуктов пчеловодства; методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продуктов пчеловодства; нормативно-правовые документы торговой деятельности и на продуктов пчеловодства.

**уметь:** оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; формулировать ассортиментную политику для предприятия; применять знания в области потребительских свойств продуктов пчеловодства; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества продуктов пчеловодства; проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продуктов пчеловодства.

**владеть:** методами сравнительного анализа потребительских свойств продуктов пчеловодства; методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар; подходами формирования ассортимента товаров для предприятия; применением нормативных документов на продукты пчеловодства в процессе профессиональной деятельности;

**Производство продукции растительного происхождения.**

Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.09.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 54 часов (лекции – 18, практические - 36), самостоятельная работа – 54, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Формирование знаний и умений по биологии и технологиям возделывания полевых культур.

**Задачи дисциплины:** изучение теоретических основ производства продукции растениеводства; освоение биологических особенностей и

технологий возделывания полевых культур; изучение современных ресурсосберегающих технологий производства растениеводческой продукции.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК–5**-способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** методы регулирования полевых культур и качества урожая; методы определения норм удобрений для получения планируемых урожаев полевых культур; способы размещения севооборотов в пределах землепользования хозяйства.

**уметь:** составлять современные схемы технологии возделывания полевых культур; изучать научные основы современного растениеводства; осуществлять принципы организации и планирования производства продукции полеводства;

применять способы первичной переработки продукции полеводства.

**владеть:** навыками распознавания полевых культур по всходам, соцветиям и плодам; управления технологическими процессами производства продукции полеводства; методами оценки качества проводимых полевых работ.

**Производство плодов и ягод.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.09.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 54 часов (лекции – 18, практические - 36), самостоятельная работа – 54, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Формирование знаний и умений по биологии и технологиям возделывания плодов и ягод.

**Задачи дисциплины:** изучение теоретических основ производства плодов и ягод; освоение биологических особенностей и технологий возделывания плодов и ягод; изучение современных ресурсосберегающих технологий производства плодов и ягод.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК–5**-способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** методы регулирования качества урожая плодов и ягод; методы определения норм удобрений для получения планируемых урожаев плодов и ягод.

**уметь:** составлять современные схемы технологии возделывания плодов и ягод; изучать научные основы современного плодоводства; осуществлять принципы организации и планирования производства плодов и ягод; применять способы первичной переработки продукции полеводства.

**владеть:** навыками распознавания плодов и ягод, соцветиям и плодам; управления технологическими процессами производства продукции плодоводства; методами оценки качества проводимых полевых работ в саду.

**Мерчендайзинг.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.10.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 60 часов (лекции – 24, практические - 36), самостоятельная работа – 48, контроль – 36 час., экзамен.

**Цель дисциплины.** Приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области мерчендайзинга.

**Задачи дисциплины:** формирование ассортиментной политики; наиболее оптимальное и удобное размещение оборудования, отделов, секций, товаров в сочетании с информационным сопровождением и формирование ситуаций в торговом зале; создание благоприятной атмосферы магазина; содействие продажам товаров и их марок; разработка и внедрение рациональной планировки торгового зала, и размещение товаров; разработка и применение средств и методов мерчендайзинга для продвижения отдельных товаров или их комплексов.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-1-** осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации;

**ОПК-3-** умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ПК-8-** знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-9-** знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** понятия, задачи и функции мерчендайзинга; влияние мерчендайзинга на эффективность деятельности торговых предприятий; технологию выкладки товаров с учетом товарного соседства и повышения продаж каждой товарной группы; эффективные схемы расположения товарных групп и выкладки в торговом зале с учетом психологии потребителей;

**уметь:** эффективно распределять торговое пространство магазина; создавать в торговом зале эффективную систему стимулирования импульсивных покупок; решать управленческие задачи, связанные с операциями в области продвижения и сбыта продукции; привлечь потребителя в магазин и обратить его внимание на товар; увеличивать время пребывания покупателя в торговом зале и количество совершаемых им

покупок; оценивать эффективность расположения того или иного товара в торговом пространстве.

**владеть:** навыками эффективными схемами расположения товарных групп и выкладки в торговом зале с учетом психологии потребителей; навыками формирования торгового пространства и распределения товаров в нем.

**Поведение потребителей.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.10.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 60 часов (лекции – 24, практические - 36), самостоятельная работа – 48, контроль – 36 час., экзамен.

**Цель дисциплины.** Познакомить студентов с современными концепциями, подходами и методами управления поведением потребителей на рынке товаров, услуг, идей в условиях глобализации, а также сформировать у слушателей навыки анализа поведения людей на рынке с точки зрения социологии потребления.

**Задачи дисциплины:** сформировать у студентов представление о современных концепциях, подходах и методах управления поведением потребителей на рынке товаров, услуг и идей в условиях глобализации; дать понятия механизмов формирования поведения потребителей с целью его дальнейшего использования в решении маркетинговых проблем; познакомить слушателей с внешними и внутренними факторами потребительского поведения и показать возможность их использования в маркетинге для влияния на процесс принятия потребителями решения о покупке.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ОПК-1-** осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации;

**ОПК-3-** умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ПК-8-** знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-9-** знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** ключевые положения основополагающих междисциплинарных концепций; демографию и структуру глобальных рынков; культуру и культурные ценности; социальную стратификацию; характеристики групп и групповые коммуникации; специфику влияния внутренних факторов на поведение потребителей; мотивацию и персональные ценности потребителей; факторы, определяющие процесс принятия решения потребителем о покупке; организационное покупательское поведение.

**уметь:** использовать социально-психологические методы для анализа покупательского поведения, грамотно анализировать конкретные ситуации, возникающие на рынке товаров и услуг, позиционировать рекламу с учетом типологий потребителей.

**владеть:** навыками самостоятельного овладения новыми знаниями; профессиональной аргументацией при анализе ситуаций, возникающих на рынке товаров и услуг; влияния на процесс принятия потребителем решения о покупке.

**Товароведение и экспертиза рыбных товаров.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.11.1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Формирование у студентов навыков ориентации в ассортименте рыбных товаров и морепродуктов, определения их потребительских свойств, определения факторов, формирующих и сохраняющих их качество, оценки показателей качества и использование результатов освоения в своей профессиональной деятельности.

**Задачи дисциплины:** приобретение знаний и навыков по оценке качества рыбы и рыбных продуктов; приобретение знаний национальных и международных нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству рыбы и рыбных продуктов, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке; приобретение навыков приемки по количеству и качеству, идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-8-** знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** классификацию, ассортимент и потребительские свойства рыбных товаров и морепродуктов; принципы формирования и оптимизации торгового и промышленного ассортимента; основы формирования и сохранения качества рыбных товаров и морепродуктов; требования нормативной документации к качеству, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению рыбных товаров и морепродуктов.

**уметь:** оценивать и анализировать показатели ассортимента, оценивать качество рыбных товаров и морепродуктов, проводить диагностику дефектов, выявлять причины их возникновения; регулировать факторы, влияющие на сохраняемость данной группы товаров при хранении и подготовке к реализации;

**владеть:** специальной терминологией, методами оценки качества рыбной и морепродукции в целях диагностики дефектов и выявления некачественной продукции.

**Товароведение и экспертиза комбинированных товаров.** Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплины по выбору Б1.В.ВД.11.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические – 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

**Цель дисциплины.** Формирование у студентов теоретических знаний об организации и проведении экспертизы комбинированных товаров и функциональных продуктов, приобретение умений и навыков идентификации, экспертной оценки и составления заключения эксперта.

**Задачи дисциплины:** ознакомление с основными нормативными документами в области экспертизы; изучение терминологии, принципов, объектов и субъектов, классификации экспертизы; овладение методами и средствами экспертизы; усвоение научных знаний и приобретение умений и практических навыков в области организации, проведения и документального оформления результатов экспертизы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-8-** знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные термины и их определения, объекты, субъекты, средства, методы экспертизы потребительских товаров; права и обязанности эксперта; виды товарной экспертизы; перечень вопросов, решаемых различными видами товарной экспертизы; порядок назначения и проведения товарной экспертизы и оформление заключения эксперта;

**уметь:** определять назначение товаров, их состав и потребительские свойства; организовывать и проводить различные виды товарной экспертизы; составлять заключение эксперта, осуществлять поиск и работать с нормативными и техническими документами;

**владеть:** методами экспертной оценки и испытаний;

**Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков).** Практика относится к Блоку 2. Общая трудоемкость практики составляет 4 недели, 6 з.е., 216 час.

Цель данной практики - получение общего представления о торговом предприятии, организации, учреждении - ознакомление с основами торгового процесса; изучение документации по приемке, хранению и реализации товаров; приобретение практических навыков работы в торговом зале, обучение работе на контрольно-кассовых машинах, ознакомление с оборудованием торговых залов; о месте и роли будущего специалиста в структуре объекта практики. Закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения. Овладеть производственными навыками и прогрессивными методами труда.

В задачи учебной практики – ***практики по получению первичных профессиональных умений и навыков*** входят:

- общее ознакомление с предприятием, его структурой и функциями, внешними и внутренними связями;

- ознакомление с ассортиментом реализуемой продукции;
- знакомство с характеристикой товаров, условиями их транспортирования, хранения и контроля;
- знакомство с основными торгово-технологическими процессами, в организации, предприятии и учреждении;
- ознакомление с торговым оборудованием в предприятии, организации и учреждении;
- изучение основных технологических операций торговых процессов
- Процесс прохождения **учебной практики - практикано получению первичных профессиональных умений и навыков** направлен на формирование элементов следующих компетенций, практические навыки, умения в соответствии с ФГОС ВО и ОП ВО по данному направлению подготовки:

Код компетенции	Название компетенции	В результате практики студенты должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-1	Умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требованием к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства	общую теорию статистики, статистические методы оценки и прогнозирования коммерческой, маркетинговой, товароведной и рекламной деятельности	применять методы сбора, хранения, обработки и анализа информации для организации и управления коммерческой, маркетинговой, товароведной и рекламной деятельностью	аналитическими методами для оценки эффективности и коммерческой, товароведной, маркетинговой и рекламной деятельности на предприятиях
ПК-13	Умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплексности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности к техническим	нормативную и техническую документацию по правилам приёмки товаров	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству	навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности

	регламентам, стандартам и другим документам			
--	---	--	--	--

**Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)(товароведно-технологическая практика).** Практика относится к Блоку 2. Общая трудоемкость практики составляет 4 недели, 6 з.е., 216 час.

Производственная практика - **товароведно-технологическая практика** является частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки **38.03.07 - Товароведение и проведение на предприятиях, занимающихся производством товаров народного потребления.** В процессе прохождения практики студенты должны ознакомиться с организационно-производственной структурой предприятия, системой материально-технического снабжения, изучить основные технологические операции производства и установить их влияние на формирование качества готовых изделий, проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов; изучить ассортимент продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, изучить основные виды нормативных документов и другие вопросы, указанные в программе.

Главное назначение производственной практики - **товароведно-технологической практики** в том, чтобы дать возможность студенту почувствовать себя участником процесса организации производства сельхоз сырья и продовольственных товаров, решать те же задачи, которые возложены на работников предприятий занимающиеся производством продовольственных товаров, и нести ответственность за выполняемую работу. В этот период студент знакомится с работой предприятий, вспомогательных служб, собирает материал для выполнения в дальнейшем курсовых проектов, курсовых работ, выпускной квалификационной работы, получает профессиональные навыки работы на пищевых предприятиях.

Основными задачами практики является изучение в производственных условиях:

- общей организации работы предприятия и его производственных функций;
- технологии приемки, обработки, размещения, хранения и отпуска сырья и полуфабрикатов;
- технологических схем и технологических режимов переработки сырья и подготовки к пуску в производство;
- основных технологических стадий процесса производства и их влияние на формирование качества готовой продукции;



- принципов работы и эксплуатации основного технологического оборудования на действующих предприятиях;
- знакомство со службой теххимического контроля, изучение правил и методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- стандартизации, контроля качества продукции, организации теххимического контроля;
- вопросов охраны окружающей среды;
- охраны труда на предприятии.

Процесс прохождения производственной практики - *практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – товароведно-технологическая практика* направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОП ВО по данному направлению подготовки:

**ОК-7-** способностью к самоорганизации и самообразованию;

**ОПК-4-** способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;

**ПК-4-** системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров

**ПК-9-** знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-15-** умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;

**ОПК-2-** способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

**ПК-17-** готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности;

**ПК-18-** готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров;

**ПК19-** способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров.

✓ В результате прохождения практики студент должен:

✓ знать:самостоятельно обосновывать теоретический материал пройденный на практике

✓ закономерности проявления, формирования, оптимизации, развития ассортимента и качества

- ✓ процессы товара движения и этапы жизненного цикла товара и сырья
- ✓ методы идентификации и экспертизы товаров
- ✓ торгово- технологическое оборудование, товаросопроводительную документацию

Уметь:

- ✓ использовать технологии самообразования
- ✓ раскрывать возможности практического использования познанных законов в системе общественного воспроизводства с целью удовлетворения неуклонно развивающихся материальных и культурных потребностей

- ✓ самостоятельно организовать и внедрить современные методы мерчандайзинга, товарного менеджмента и маркетинга

- ✓ анализировать полученные результаты экспертизы, выявлять дефекты, некачественный и фальсифицированный товар

- ✓ работать с товаросопроводительными документами, проводить инвентаризацию товарноматериальных ценностей

Владеть:

- ✓ способностью к самоорганизации и самообразованию

- ✓ естественными науками (физике, химии, биологии) и технологическими отраслевыми дисциплинами

- ✓ контролем за соблюдение сроков хранения и годности при приемке, сохранности реализации товаров

- ✓ диагностикой выявления дефектов, товарных потерь в процессе товара движения, самостоятельно обосновывать причины выявления

- ✓ современными информационными технологиями в торговой деятельности

**Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)(товароведно-торговая практика)** Практика относится к Блоку 2. Общая трудоемкость практики составляет 6 недель, 9 з.е., 324 час.

Целью товароведно-торговой практики является закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков в области коммерческой деятельности и организации торгового процесса, заключения договоров и контрактов на закупку и реализацию товаров; проведение на практике экспертизы, контроля качества и количества, браковки, сертификации отдельных видов товаров; изучение и анализ системы организации и форм торгового обслуживания, проведения инвентаризации товароматериальных ценностей, приобретение навыков оформления и ведения документации при приемке, хранении и реализации товаров, а также приобретение других практических навыков, предусмотренных индивидуально каждым вузом.

Основные задачи производственной практики - *товароведно-торговой* практики:

- ознакомление с коммерческой деятельностью торговых предприятий различных форм собственности, с организационно-производственной

структурой торговой организации, системой материально-технического снабжения, управления качеством продукции на предприятии;

- изучение организации торгово-хозяйственной деятельности торгового предприятия;

- изучение основных технологических операций торговых процессов;

- анализ факторов, влияющих на формирование ассортимента товаров;

- изучение типов и видов торгового оборудования;

- изучение методов и формы контроля качества продовольственных товаров по отдельным однородным группам;

- освоение приемки партии поступивших товаров по качеству и количеству;

- овладение навыками составления торговых контрактов и договоров;

- ознакомление с основными видами нормативно-технических документов.

- освоение видов документального оформления основных операций при приемке, хранении и реализации товаров;

- участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей; проведение экспертизы, контроля качества и сортировки товаров, реализуемых на торговом предприятии;

- изучение основных руководящих документов, регулирующих деятельность торговых предприятий - Закон о защите прав потребителей; Правила продажи отдельных видов товаров; Инструкции о порядке приемки товаров по количеству и качеству; Порядок проведения сертификации отдельных видов товаров и т.п.

Процесс прохождения производственной практики - *практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – товароведно-торговая практика* направлена на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОП ВО по данному направлению подготовки:

**ОК-7-** способностью к самоорганизации и самообразованию;

**ОПК-4-** способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;

**ПК-4-** системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;

**ПК-8-** знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-9-** знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-15-** умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные

информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;

**ОПК-2-** способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

**ПК-17-** готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности;

**ПК-18-** готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров;

**ПК-19-** способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров.

В результате прохождения практики студент должен:

Знать:

- ✓ самостоятельно обосновывать теоретический материал пройденный на практике.
- ✓ закономерности проявления, формирования, оптимизации, развития ассортимента и качества.
- ✓ процессы товара движения и этапы жизненного цикла товара и сырья
- ✓ методы идентификации и экспертизы товаров.
- ✓ торгово-технологическое оборудование, товаросопроводительную документацию

уметь:

- ✓ использовать технологии самообразования.
- ✓ раскрывать возможности практического использования познанных законов в системе общественного воспроизводства с целью удовлетворения неуклонно развивающихся материальных и культурных потребностей.
- ✓ самостоятельно организовать и внедрить современные методы мерчандайзинга, товарного менеджмента и маркетинга.
- ✓ анализировать полученные результаты экспертизы, выявлять дефекты, некачественный и фальсифицированный товар.
- ✓ работать с товаросопроводительными документами, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.

владеть:

- ✓ способами к самоорганизации и самообразованию
- ✓ естественными науками (физике, химии, биологии) и технологическими отраслевыми дисциплинами.
- ✓ контролем за соблюдение сроков хранения и годности при приемке, сохранности реализации товаров
- ✓ диагностикой выявления дефектов, товарных потерь в процессе товара движения, самостоятельно обосновывать причины выявления
- ✓ современными информационными технологиями в торговой деятельности

**Преддипломная практика.** Практика относится к Блоку 2. Общая трудоемкость практики составляет 4 недели, 6 з.е., 216 час.

Цель практики преддипломной практики является сбор и подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)

**К задачам преддипломной практики относятся:**

- изучение основных направлений деятельности торговых и промышленных организаций;
- изучение, анализ производственного опыта, ассортимента продукции, стандартизации, сертификации и управления качеством продовольственных товаров;
- изучение качества сырья и товара на всех этапах производства и реализации (жизненного цикла);
- приобретение новых знаний и умений в сфере основных видов профессиональной деятельности;
- приобретение практических навыков предпринимательской деятельности, организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определении резервов повышения эффективности работы организаций, в области экспертизы товаров;
- расширение понимания сущности и социальной значимости будущей специальности;
- овладение навыками формулирования и решения конкретных задач на основе принципов системного анализа;
- расширение и закрепление навыков работы с методической, научной литературой и нормативными документами;
- освоение научно обоснованных современных методов анализа в проведении экспертизы товаров;
- постановка и проведение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы (в соответствии с индивидуальным заданием).
- сбор материалов для выполнения, выпускной квалификационной работы.

Процесс прохождения *преддипломной практики* направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОП ВО по данному направлению подготовки:

**ОК-4-** способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

**ОПК-3-** умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ПК-5-** способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;

**ПК-15-** умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;

**ОК-7-** способностью к самоорганизации и самообразованию<sup>4</sup>

**ОПК-2-** способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

**ПК-17-** готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности;

**ПК-18-** готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров;

**ПК19-** способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров.

В результате прохождения практики студент должен:

Знать:

✓ систему отечественного законодательства; основные нормативно-правовые документы; механизмы применения основных нормативно-правовых актов.

✓ перечень нормативно-правовых актов в профессиональной сфере; содержание нормативно-правовых актов.

✓ требования нормативной документации к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации, правила рассмотрения рекламаций.

✓ принципы товарного менеджмента в организации товароведной и коммерческой деятельности; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения.

✓ перечень и содержание товаро-сопроводительной документации.

уметь:

✓ оперативно находить нужную информацию, нормативно-правовых актах, рекомендательных документах, грамотно её использовать.

✓ осуществлять профессиональную деятельность, соблюдая соответствующие нормативно-правовые акты.

✓ осуществлять связь с поставщиками и потребителями, анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения; - выявлять причины дефектов продукции и товарных потерь.

✓ применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации товаров; осуществлять товарный менеджмент при закупке и реализации сырья и товаров и осуществлять продвижение товаров

✓ оформлять первичную документацию по учету торговых операций.

владеть:

✓ навыками применения правовых знаний.

✓ навыками сбора и обработки информации и навыками анализа правовых норм.

✓ навыками работы с рекламациями и претензиями

✓ методами продвижения товаров.

✓ навыками инвентаризации товарно-материальных ценностей

**Государственная итоговая аттестация** относится к Блоку 3. Общая трудоемкость ГИА составляет 4 недели, 6 з.е., 216 час.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- осуществление торгово-закупочной деятельности и повышение ее эффективности;
- организация закупок и приемки потребительских товаров по категориям и однородным группам;
- изучение и прогнозирование покупательского спроса населения, изучение и обобщение заявок и заказов покупателей на приобретение и поставку товаров, учет и анализ неудовлетворенного спроса;
- анализ структуры ассортимента и его оптимизация с целью увеличения объемов продаж;
- изучение поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству, безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства;
- согласование условий договора с поставщиками с учетом требований национальных и международных стандартов, условий нормативных и технических документов;
- осуществление связей с поставщиками, контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования);
- организация учета и контроля за оптовыми закупками для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров;
- подготовка данных для составления претензий на поставку некачественных товаров и ответов на претензии потребителей и контрагентов по хозяйственным договорам;
- изучение новых тенденций развития спроса на все группы товаров с учетом социально-психологических особенностей обслуживаемого сегмента потребителей;
- менеджмент и организация процессов товародвижения на всех этапах жизненного цикла товаров и сырья;
- менеджмент качества и безопасности потребительских товаров на всех этапах производства и товародвижения;
- управление ассортиментом торгового предприятия;
- внедрение на торговом предприятии современных методов товарного маркетинга, категорийного менеджмента и мерчандайзинга;
- организация и оказание консалтинговых услуг по характеристике потребительских свойств отдельных категорий и видов товаров,

ознакомление покупателей с потребительскими свойствами и преимуществами новых товаров;

- оформление документации на получение, реализацию и (или) отгрузку товаров в соответствии с утвержденными правилами;
- контроль за наличием товарных ресурсов и их качеством на распределительных складах и торговых предприятиях, осуществление контроля за сроками годности и хранения товаров;
- управление сбытом товаров и проведение оперативного учета реализации товаров, составление обзоров конъюнктуры, отчетности по установленным формам, оформление документов, связанных с поставкой и реализацией товаров;
- управление товарооборотом на предприятии, применение мер к ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь, изучение причин образования сверхнормативных товарных ресурсов и неликвидов, разработка мер по их реализации;
- разработка мероприятий, направленных на соблюдение прав потребителей, анализ претензий и подготовка материалов по рассмотрению претензий покупателей;
- использование современных информационных технологий в торговой деятельности;
- проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;
- оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;
- проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения;
- товароведческая оценка рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств;
- определение характера, размера и порядка списания товарных потерь;
- недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты;
- изучение спроса и анализ показателей ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия;
- анализ конъюнктуры товарного рынка, закономерностей и тенденций формирования потребностей и спроса населения;



- проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;
- ведение оперативного учета товародвижения;
- контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;
- составление заявок на поставку товаров, определение соответствия товаров требованиям к качеству, безопасности и экологии, установленных техническими регламентами, стандартами, техническими условиями, документами;
- контроль за сбытом товаров, анализ факторов, влияющих на сбыт, разработка предложений по увеличению объема продаж, анализ перспектив сбыта новых товаров с учетом их потребительских свойств, тенденций изменения спроса населения, разработка предложений по увеличению объема продаж;
- контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств, в том числе: по срокам поступления товаров, в согласованном ассортименте, по качеству и количеству; выявление дефектов, установление нарушений условий товародвижения, составление претензий контрагентам;
- контроль за соблюдением правил торговли, правил товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении;
- оптимизация основных технологических операций на этапах реализации товаров, управление процессами предреализационной подготовки товаров и утилизации отходов;
- разработка и организация оказания торговых услуг покупателям, разработка предложений по реализации сопутствующих и новых товаров;
- соблюдение нормативов товарных запасов, проверка товарных остатков на складе предприятия, проведение инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли, разработка мероприятий по сокращению товарных потерь;
- организация метрологического контроля торгово-технологического оборудования, контроль над соблюдением параметров и режимов работы технологического и торгового оборудования;
- контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований в торговом предприятии.

Определение соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по

направлению подготовки 38.03.07 Товароведение проводится по общепрофессиональным и профессиональным компетенциям (табл. 1

**ОК -1-** способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

**ОК-2-** способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

**ОК-3-** способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

**ОК-4-** способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

**ОК-5-** способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия ОК-5;

**ОК-6-** способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ОК-6;

**ОК-7-** способностью к самоорганизации и самообразованию;

**ОК-8-** способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

**ОК-9-** способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

**ОПК-1-** осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации;

**ОПК-2-** способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

**ОПК-3-** умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**ОПК-4-** способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;

**ПК-1-** умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства

**ПК-2-** способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения

**ПК-3**-организационно-управленческая деятельность в области товарного менеджмента;

**ПК-4**-системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК-4);

**ПК-5**-способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств ;

**ПК-6**-навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов ;

**ПК-7**-умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-9**-знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-10**-способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости

**ПК-11**-умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

**ПК-12**-системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности ;

**ПК-13**-умением 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 ;

**ПК-14**-способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь ;

**ПК-15**-умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей ;

**ПК-16**-знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль;

**ПК-17**-готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности;

**ПК-18**-готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров;

**ПК-19**-способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров.

**Факультативы.** Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных консервов. Дисциплина относится к ФТД 1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 32 часов (лекции – 18, практические - 36), самостоятельная работа – 54, контроль – зачет.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-8**-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

**ПК-9**-знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-13**-умением 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;