

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки  
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического совета  
университета  
(протокол №8 от 23 апреля 2025 г.)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
Р.А. Чмир  
«23» апреля 2025 г.

## **АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

Направление подготовки – 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) – Товароведение и экспертиза в сфере производства  
и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация - бакалавр

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

**Б1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)**  
**Б1.О. ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.01 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование компетенций, необходимых для практического владения разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения, как в повседневном, так и в профессиональном общении; умение достаточно уверенно пользоваться наиболее употребительными и относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, восприятии на слух (аудировании), чтении и письме; практическое владение иностранным языком, позволяющее использовать его в будущей профессиональной деятельности и научной работе, а также для активного применения как в повседневном, так и в профессиональном общении; создание базы для правильного понимания, перевода и обработки иноязычных текстов; развитие коммуникативной академической компетентности, позволяющей обучающимся представлять научную продукцию (статьи, рефераты, доклады и т.п.) в академической среде; реализация воспитательного потенциала иностранного языка, проявляющегося в готовности выпускников содействовать налаживанию межкультурных связей, представлять свою страну на международных конференциях и симпозиумах.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : грамматику и орфографию иностранного языка; базовые понятия грамматического строя иностранного языка; основные модели словообразования в изучаемом иностранном языке; общеупотребительную лексику иностранного языка; основную терминологическую лексику по профилю обучения. <u>уметь</u> : читать, переводить со словарем, говорить на иностранном языке; общаться на иностранном языке, использовать иностранный язык в межличностном общении и в рамках бизнес-коммуникации; понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и деловые темы; писать деловые письма на иностранном языке; самостоятельно работать со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации. <u>владеть</u> : навыками чтения, перевода и разговорного иностранного языка; навыками разговорной речи; навыками подготовки презентаций по изучаемой тематике на иностранном языке; навыками делового общения; основными навыками письменной речи; базовыми навыками перевода профессионального текста; навыками пользования электронными ресурсами для совершенствования знаний иностранного языка и работы с профессионально-ориентированными материалами на иностранном языке.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Знакомство. Моя семья. 2. Мой рабочий день. 3. Мой университет. 4. Московский государственный университет. 5. Мой родной город. 6. Российская Федерация. 7. Москва – столица нашей Родины. 8. Сочи. 9. Экономика Российской Федерации. 10. Страна изучаемого языка.

	11. Высшее образование страны изучаемого языка. 12. Экономика страны изучаемого языка. 13. Соединённые Штаты Америки. 14. Экономика США. 15. Моя будущая профессия. 16. Английские университеты. 17. Студенты за работой 18. Из истории пищевой промышленности. 19. Человеческий рацион питания. 20. Пищевые продукты и их составные компоненты. 21. Хлебопечение.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет, экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.02 «ИСТОРИЯ (ИСТОРИЯ РОССИИ, ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ)»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся целостного представления о месте и роли истории России в мировом историческом процессе на основе изучения важнейших процессов политического и социально-экономического развития России с древнейших времен до наших дней; овладение основами исторического мышления и способностью адекватной оценки исторического прошлого нашей страны; формирование систематизированного знания об основных закономерностях и особенностях исторического процесса, этапах и особенностях исторического развития России; выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации; формирование у обучающихся гражданскую позицию, способность к труду и жизни в условиях современной цивилизации и демократии.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;</p> <p>УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основные закономерности развития государств и общества; понятийный аппарат дисциплины, его роль в системе общетеоретических дисциплин; основные этапы и важнейшие тенденции развития России и мира с древнейших времен и до наших дней; основные исторические факты, события, даты, и имена исторических деятелей отечественной истории; основные подходы и точки зрения в оценке важнейших фактов, событий и явлений социально-экономического политического и культурного развития человечества в целом и России в частности; основные исторические факты, события и имена исторических деятелей.</p> <p><u>уметь</u>: свободно, доказательно излагать свои знания в пределах данного курса; выражать и обосновывать свою ценностную позицию по актуальным проблемам истории России и мира; вести дискуссию по основным проблемам дисциплины; анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.</p> <p><u>владеть</u>: навыками работы с историческими источниками; навыками структурно-функционального анализа исторических событий, явлений и фактов; навыками самостоятельной работы при подготовке рефератов, со справочной и учебной литературой по проблемам изучаемого курса; навыками аналитического мышле-</p>

	ния; навыками ведения дискуссии по основным проблемам изучаемого курса; навыками работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Раздел 1. Древнерусское государство</p> <p>Тема 1. История как наука. Методология истории. Основные этапы и закономерности исторического развития общества.</p> <p>Тема 2. Первобытнообщинный строй – пролог человеческой истории</p> <p>Тема 3. Очаги рабовладельческой цивилизации на территории России</p> <p>Тема 4. Средние века в истории мировой цивилизации и истории России</p> <p>Тема 5. Восточные славяне и образование Древнерусского государства</p> <p>Тема 6. Русь и Орда: столкновение цивилизаций</p> <p>Тема 7. От удельной Руси к единому русскому государству</p> <p>Раздел 2. Московская Русь</p> <p>Тема 8. Русское государство в XV – XVI вв.</p> <p>Тема 9. Правление первых Романовых</p> <p>Раздел 3. Российская империя</p> <p>Тема 10. Рождение Российской империи</p> <p>Тема 11. Российская империя в первой половине XIX века</p> <p>Тема 12. Эпоха Реформ и контрреформ в российской истории</p> <p>Раздел 4. История России XX века</p> <p>Тема 13. Российская империя в начале XX века: геополитическая характеристика</p> <p>Тема 14. Эпоха революций и гражданских войн (1917-1922 гг.)</p> <p>Тема 15. Советская «модернизация»: особенности индустриализации и проведение коллективизации в советском союзе</p> <p>Тема 16. Великая Отечественная война в контексте мировой истории</p> <p>Тема 17. Советская система во второй половине XX</p> <p>Тема 18. От СССР к современной России</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.03 «ФИЛОСОФИЯ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира; основных этапах историко-философского развития; основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском;</p> <p>УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основы философии, необходимые для формирования мировоззренческой позиции; сущность, основные этапы развития, основные задачи, методы и средства онтологического, гносеологического, аксиологического и методологического компонентов философии; закономерности интеллектуальной деятельности, познания; основные этапы и закономерности исторического развития общества,</p>

	<p>движущие силы общественного развития.</p> <p><u>уметь</u>: применить основные теоретические знания по дисциплине «Философия» на практике; анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы; анализировать основные этапы и закономерности исторического развития; работать с разнообразной информацией, анализировать, обобщать и сравнивать ее смысловую основу; отстаивать собственную мировоззренческую позицию на основе философских знаний; применять общенаучные методы познавательной деятельности.</p> <p><u>владеть</u>: методами анализа основных этапов и закономерностей исторического развития; приемами, способствующими развитию личности; навыками ведения логически обоснованной аргументации; основами научного познания и рационально ориентированной деятельности; технологиями приобретения, использования и обновления гуманитарных знаний.</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Раздел 1. Философия как наука</p> <p>Раздел 2. История философии</p> <p>Раздел 3. Теория философии</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.04 «ЭКОНОМИКА»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся экономического мышления и высокого уровня экономической культуры, понимание рационального в экономике и условий экономической оптимизации домашних хозяйств, предприятий и национальных хозяйственных систем.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;</p> <p>УК-10 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;</p> <p>ОПК-1 способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения.</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: методы анализа экономических процессов и явлений; законы и принципы организации экономических отношений и эффективного использования ресурсов; пути обеспечения высокоактивного хозяйствования и особенности поведения субъектов экономики в различных рыночных структурах; логику формирования и функционирования экономических систем; современную систему национально-го счетоводства и ведущие макроэкономические показатели; основные формы проявления макроэкономической нестабильности и основные направления стабилизационной политики государства; методы регулирования экономики, факторы и типы экономического роста; теоретические основы функционирования рыночной экономики; экономические основы производства и ресурсы предприятия (основные фонды, оборотные средства, трудовые ресурсы); понятие себестоимости продукции и классификации затрат на производство и реализацию продукции; основы финансовой деятельности; основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук.</p> <p><u>уметь</u>: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; самостоятельно анализировать сложные социально-экономические процессы, происходящие в современных рыночных структурах;</p>

	<p>применять полученные знания для разработки стратегии производственной деятельности; обосновать конкретные пути повышения экономической эффективности деятельности индивидов и фирм; обосновать конкретные пути повышения эффективности функционирования национальной экономики с использованием мер фискальной и монетарной политики; использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.</p> <p><u>владеть</u>: навыками творческого анализа современной экономической деятельности, осмысления сути хозяйственных процессов, происходящих в экономике; навыками использования основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение в экономику. Этапы ее развития</li> <li>2. Экономические потребности, ресурсы и выбор. Понятие и типы экономических систем</li> <li>3. Основы теории спроса и предложения. Эластичность</li> <li>4. Потребительские предпочтения и предельная полезность, издержки и прибыль</li> <li>5. Монополия, монополистическая конкуренция и олигополия</li> <li>6. Основные макроэкономические показатели</li> <li>7. Совокупный спрос и его составляющие. Модели спроса на инвестиции</li> <li>8. Рынок денег и ценных бумаг</li> <li>9. Рынок труда, инфляция и безработица</li> <li>10. Циклическое развитие экономики и экономический рост. Государственное регулирование экономики и социальная политика</li> </ol>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.05 «ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются: усвоение основных институтов права, знание которых наиболее часто требуется в различных сферах деятельности; выработка умений работать с нормативно-правовыми актами, принимать решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законами; ориентироваться в специальной литературе; выработка умений использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; привитие практических навыков в составлении документов.</p>
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p>УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: правовую систему России, ее структурные элементы; систему законодательства РФ, положения федеральных законов, необходимые для исполнения профессиональных обязанностей;</p> <p><u>уметь</u>: анализировать положения федеральных законов и подзаконных нормативно-правовых актов; правильно применять нормативные правовые акты в своей профессиональной деятельности, составлять процессуальные юридические документы.</p>

	<u>владеть</u> : основными юридическими терминами и понятиями, используемыми в профессиональной сфере.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Раздел 1. Общие положения коммерческого права Раздел 2. Субъекты и объекты коммерческой деятельности Раздел 3. Основные виды договоров, применяемые в коммерческой деятельности Раздел 4. Право собственности как основа ведения коммерческой деятельности Раздел 5. Обязательства субъектов коммерческой деятельности
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.06 «ПОЛИТОЛОГИЯ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: политическая социализация обучающихся, обеспечение политического аспекта подготовки высококвалифицированного специалиста на основе современной мировой и отечественной политической мысли; изучение закономерностей формирования и развития политической власти, форм и методов ее функционирования в государственно-организованном обществе, а также умение применять полученные знания на практике.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; УК-10 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности; УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : понятийный аппарат политологии, ее роль в системе гуманитарных знаний; основные факты, события, даты и имена исторических и политических деятелей с древнейших времен до наших дней в их последовательности и взаимосвязи в объеме программы, учебников, лекционного курса и семинарских занятий; основные подходы и точки зрения в оценке важнейших фактов, событий и явлений социально-экономического и политического развития России и мира; основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции. <u>уметь</u> : свободно, доказательно излагать свои знания в пределах данного курса; выражать и обосновывать свою ценностную позицию по актуальным политическим проблемам; вести дискуссию по основным проблемам дисциплины; работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. <u>владеть</u> : навыками работы с источниками; навыками структурно-функционального анализа политических событий, явлений и фактов; навыками самостоятельной работы при подготовке рефератов; навыками аналитического мышления; навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Политология как наука. Тема 2. Политика и власть. Тема 3. Политическая система общества. Государство как политический институт. Тема 4. Группы давления, политические партии и партийные системы. Тема 5. Демократия.



	Тема 6. Недемократические политические режимы. Тема 7. Политическое сознание и политическая культура. Тема 8. Политические элиты и политические лидеры. Тема 9. Политические процессы и политическая модернизация.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.07 «ОСНОВЫ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: освоение основ коммерческой деятельности применительно к сфере товарного обращения; изучение методов организации и развития коммерческой деятельности; овладение методологией коммерческой деятельности на рынке товаров; овладение методами управления коммерческими процессами торговых предприятий; изучение нормативно-правовой базы государственного регулирования и контроля коммерческой деятельности.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; ОПК-4 способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные понятия, цели, задачи, принципы, сферы применения, объекты, субъекты коммерческой деятельности; методологические основы коммерческой деятельности, ее составляющие элементы; договоры в коммерческой деятельности: порядок заключения, контроль за исполнением; государственное регулирование и контроль коммерческой деятельности. <u>уметь</u> : выбирать поставщиков и торговых посредников, заключать договоры и контролировать их соблюдение; осуществлять анализ, планирование, организацию, учет и контроль коммерческой деятельности, прогнозировать ее результаты. <u>владеть</u> : аналитическими методами для оценки эффективности коммерческой деятельности на предприятиях; умениями и навыками документационного и информационного обеспечения коммерческой деятельности организации; опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности; осуществлять выбор каналов распределения, поставщиков и торговых посредников.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Коммерческая деятельность: понятие, предмет и метод. Тема 2. Объекты и субъекты коммерческой деятельности. Тема 3. История развития коммерции в России и за рубежом. Тема 4. Выбор товаров и формирование ассортимента. Тема 5. Проведение коммерческих переговоров, заключение договоров купли-продажи товаров. Тема 6. Коммерческие взаиморасчеты. Тема 7. Закупка и поставка товаров. Тема 8. Формирование и планирование товарных запасов. Тема 9. Организация и управление процессами товародвижения и продажи товаров.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия

<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.08 «МАТЕМАТИКА»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: ознакомление бакалавра с основами математического аппарата, необходимого для изучения последующих дисциплин, возможностью использования математических методов и основ математического моделирования, теоретическая и практическая подготовка по математике.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ОПК-1 способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры и аналитической геометрии, дискретной математики, теории дифференциальных уравнений, теории вероятности и теории математической статистики, статистических методов обработки экспериментальных данных, элементов теории функций комплексной переменной; основы правовых знаний в различных сферах деятельности; основы приближенных вычислений, интегрального и дифференциального исчисления, гармонического анализа, теории вероятностей и математической статистики, основ программирования. <u>уметь</u> : анализировать математические зависимости, вычислять эмпирические оценки параметров распределения случайных величин, производные, интегралы; организовывать и вести научно-исследовательскую и практическую деятельность; использовать основные положения и методы математической науки при решении профессиональных задач; использовать математический аппарат для обработки и анализа экспериментальных данных. <u>владеть</u> : методами построения математических моделей типовых профессиональных задач; навыками обработки экспериментальных данных и оформления результатов измерений; способностью использовать основы математических знаний в различных сферах деятельности; способностью использовать основные положения и методы математических и экономических наук при решении профессиональных задач.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Раздел 1. Аналитическая геометрия и линейная алгебра Тема 1. Матрицы. Определитель. Тема 2. Обратная матрица. Тема 3. Решение систем линейных уравнений. Тема 4. Элементы аналитической геометрии на плоскости. Раздел 2. Дифференциальное исчисление. Тема 1. Числовая последовательность. Тема 2. Предел и непрерывность функции одной переменной. Тема 3. Замечательные пределы. Точки разрыва. Тема 4. Производная и дифференциалы одной переменной. Тема 5. Исследование функции одной переменной. Раздел 3. Интегральное исчисление функции одной переменной. Тема 1. Неопределенный интеграл. Тема 2. Определенный интеграл.

	Раздел 4. Теория вероятностей и математическая статистика. Тема 1. Основные понятия теории вероятностей Тема 2. Формула полной вероятности. Теорема Байеса. Схема повторных испытаний.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.09 «ИНФОРМАТИКА»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся современного мировоззрения в информационной сфере, освоение ими основ информационной культуры, приобретение умений, навыков, освоение компетенций, необходимых для профессиональной деятельности бакалавра
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; ОПК-5 способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач; ОПК-6 способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угрозы, возникающей в этом процессе; основы теории информации, методы и средства управления данными; аппаратные и программные средства современных компьютеров и компьютерных систем; возможности доступа к удаленным информационным ресурсам и их использования; направления разработки новых компьютерных систем, средств доступа и управления; направления разработки новых программных средств; проблемы защиты информации от несанкционированного доступа; программные и технические средства их реализации, программное обеспечение и технологии программирования.</p> <p><u>уметь</u>: использовать современные информационные технологии в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ; работать с файловой структурой в широко распространенных операционных системах и оболочках с помощью системных команд; ставить и решать задачи по обработке торговой информации и данных в одной из сред программирования; создавать документы в интерактивном режиме, пользуясь одним из интегрированных офисных пакетов; применять средства защиты информации от произвольного доступа.</p> <p><u>владеть</u>: обработкой и анализом информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией; средствами подготовки сложных текстовых документов, решения многовариантных расчетных задач на основе табличных данных, создания простых баз данных; умением разработки и отладки несложных программ на одном из языков программирования; навыками использования возможностей локальных и глобальной сети Интернет для решения профессиональных задач.</p>

<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации. 2. Технические средства реализации информационных процессов. 3. Программные средства реализации информационных процессов. 4. Базы данных. Средства разработки и поддержки СУБД. 5. Модели решения функциональных и вычислительных задач. 6. Алгоритмизация и программирование. Технологии программирования. Языки программирования высокого уровня. 7. Локальные и глобальные сети ЭВМ. 8. Методы защиты информации. Основы защиты информации в вычислительных системах и сетях.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет, экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.10 «ФИЗИКА»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики; формирование навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ОПК-1 способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> основные физические явления, фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; возрастающую роль естественных наук и научных исследований в современном мире, постоянного процесса эволюции научного знания, значимости международного научного сотрудничества; целостную научную картину мира; основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач. <u>уметь:</u> сопоставлять экспериментальные и теоретические знания с объективными реалиями жизни; формулировать гипотезы, конструировать, проводить эксперименты, оценивать полученные результаты; применять полученные знания по физике при изучении других дисциплин, выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах профессиональной деятельности. <u>владеть:</u> научным подходом к решению различных задач; - современной научной аппаратурой, навыками ведения физического эксперимента; - товароведческой познавательной моделью и ее применением в целях прогноза экономических рисков; - способностью к самоорганизации и самообразованию.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Раздел 1. Механика Тема 1. Кинематика Тема 2. Динамика материальной точки Тема 3. Колебания

	Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика Тема 1. Термодинамика идеального газа Раздел 3. Электричество и магнетизм Тема 1. Постоянное электрическое поле в вакууме Тема 2. Электрическое поле в диэлектриках Тема 3. Проводники в постоянном электрическом поле Тема 4. Электрический ток Раздел 4. Оптика Тема 1. Волновая оптика Тема 2. Квантовая оптика Тема 3. Фотоны Раздел 5. Атомная физика Тема 1. Боровская теория атома Тема 2. Основы квантовой механики Тема 3. Физика атомного ядра
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.11 «ХИМИЯ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: содействие формированию и развитию у обучающихся общекультурных, профессиональных и специальных компетенций, позволяющих им в дальнейшем осуществлять профессиональную деятельность посредством освоения теоретических и экспериментальных основ химии.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; ОПК-1 способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> основные понятия и законы химии; свойства основных классов химических соединений; теоретические основы зависимости свойств веществ от их состава и строения; лабораторное оборудование и приборы, необходимые для проведения химического эксперимента; основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач. <u>уметь:</u> безопасно обращаться с растворами и сыпучими веществами; пользоваться простейшим химическим оборудованием и посудой; выражать состав веществ химическими формулами; выражать закономерные превращения веществ с помощью уравнений химических реакций; использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности. <u>владеть:</u> правилами безопасной работы в химической лаборатории и обращения с веществами; способностью проведения лабораторного химического эксперимента, обработки и оформления его результатов, формулирования выводов; способностью применять знания о закономерностях протекания химических процессов в профессиональной деятельности; положениями и методами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Основные понятия и законы химии. Эквивалент. 2. Растворы, дисперсные системы. Водородный показатель и произведение растворимости. 3. Теория электролитической диссоциации. Гидролиз солей. Степень гидролиза,

	<p>константа гидролиза. Кислотно-основные свойства веществ.</p> <p>4. Комплексные соединения. Строение, свойства.</p> <p>5. Окислительно-восстановительные свойства веществ.</p> <p>6. Основы химической кинетики. Скорость химической реакции, методы ее регулирования. Катализаторы и каталитические системы.</p> <p>7. Основы химической термодинамики. Энергетика химических процессов. Энтальпия. Энтропия.</p> <p>8. Химическая связь. Комплементарность.</p> <p>9. Пространственное строение молекул. Строение атома.</p> <p>10. Периодическая система элементов и периодический закон Д.И. Менделеева. Реакционная способность веществ. Химия элементов.</p> <p>11. Электрохимические системы. Коррозия металлов.</p> <p>12. Химическая идентификация.</p> <p>13. Теоретические основы органической химии. Ациклические и циклические углеводороды.</p> <p>14. Карбоновые кислоты и их производные.</p> <p>15. Углеводы (моно-, ди- и полисахариды).</p> <p>16. Азотсодержащие органические соединения.</p> <p>17. Гетероциклические и элементоорганические соединения.</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет, экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.12 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: ознакомиться с миром микробов, изучить законы их жизнедеятельности, познакомиться с микроорганизмами, вызывающими порчу товаров и продуктов, изучить условия их жизнедеятельности.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>ОПК-1 способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения;</p> <p>ОПК-2 способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров.</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: социальную значимость своей будущей профессии; основные термины и понятия микробиологии; знать морфологию, физиологию, генетику, экологию основных групп микробов; особенности синтеза и взаимных превращений углеводов, белков и жиров в микробных клетках. синтез других веществ: ферментов, витаминов, гиббереллинов, токсинов, антибиотиков, алкалоидов; технологию процессов (брожения, окисления, разложения) условия протекания процессов; технику безопасности работы в лаборатории микробиологии.</p> <p><u>уметь</u>: применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; организовать и вести научно-исследовательскую и практическую деятельность в лаборатории микробиологии; осваивать и применять в работе методики исследования микроорганизмов; грамотно культивировать микробы в лабораторных условиях и объяснять биохимическую направленность процессов, осуществляемых микробами; вести наблюдения и экспериментальные исследования в полевых и лабораторных условиях; работать с литературой и информационными системами с целью получения информации; собирать, обрабатывать, анализировать и представлять полученные экспериментальные данные;</p>

	применить теоретические знания на практике. <u>владеть</u> : навыками работы в лаборатории микробиологии; основными методами микробиологических исследований.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Основы общей микробиологии. Морфология микроорганизмов 2. Физиология микроорганизмов 3. Микробиология сырья и товаров. 4. Микробиологический контроль качества.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.О.13 «ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: сформировать у обучающихся систему знаний для понимания основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, а также сущности и значения информации в развитии современного информационного общества с целью последующего применения полученных знаний и навыков при освоении общепрофессиональных и специальных дисциплин профиля подготовки, при организации и выполнении технологических процессов и других видах работ в профессиональной сфере деятельности
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах); ОПК-5 способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач; ОПК-6 способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач. <u>уметь</u> : 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. <u>владеть</u> : основными положениями и методами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; основами работы 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.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Информационные системы и технологии обработки информации 2. Программно-технические средства обеспечения коммерческой деятельности
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО</b>	зачет

КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	
-----------------	--

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.О.14 «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения; изучение номенклатуры показателей качества, факторов определяющих качество товаров; изучение объектов и субъектов товарной деятельности, информации о товаре; изучение методов применяемых в товароведении; изучение методов экспертизы потребительских товаров и установление градации качества; приобретение обучающимися практических навыков, привитие навыков самостоятельной работы
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ОПК-2 способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров; ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основополагающие характеристики товаров; показатели качества товаров; методы товароведения; классификацию товаров; виды экспертиз и способы их проведения; средства товарной информации; ассортимент товаров; факторы, формирующие и определяющих качество товаров; организацию торгово-технологических процессов и обеспечение качества и безопасности потребительских товаров. <u>уметь</u> : формулировать задачи и цели современного товароведения; идентифицировать товары; определять показатели и свойства ассортимента товаров; пользоваться нормативной документацией по ассортименту и качеству товаров анализировать и оценивать структуру ассортимента; выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости; определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности. <u>владеть</u> : методами классификации и кодирования товаров; методами определения показателей ассортимента и его формирования; методами экспертизы, определения качества товаров и способами их сохранения; методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Предмет и задачи товароведения Тема 2. Качество товаров. Подтверждение соответствия товаров в РФ Тема 3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров Тема 4. Основы хранения пищевых продуктов. Товарные потери Тема 5. Информация о товаре Тема 6. Методы определения качества товаров. Тема 7. Классификация товаров, классификаторы. Тема 8. Кодирование товаров Тема 9. Ассортимент товаров. Тема 10. Товарная экспертиза.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО</b>	экзамен



КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	
-----------------	--

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.О.15 «СТАНДАРТИЗАЦИЯ, ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ И МЕТРОЛОГИЯ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: приобретение теоретических знаний в области технического регулирования, метрологии, стандартизации, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ОПК-3 способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : деятельность по оценке и подтверждению соответствия; технология формирования товарного ассортимента и способы ее оптимизации; виды товарных запасов, пути их формирования, учет и контроль, методы планирования, оптимизации и управления. <u>уметь</u> : использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; применять техническое метрологическое законодательство, распознавать формы подтверждения соответствия, различать международные и национальные единицы измерения; формировать товарный ассортимент; управлять товарными запасами. <u>владеть</u> : системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; навыками использования методов измерений стандартизации, навыками проведения метрологического контроля и экспертизы, правилами проведения оценки соответствия.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Раздел 1. Стандартизация Тема 1. Стандартизация в Российской Федерации. Тема 2. Основные принципы и теоретическая база стандартизации. Тема 3. Методы стандартизации. Тема 4. Международная стандартизация. Раздел 2. Подтверждение соответствия Тема 1. Основные положения в сертификации. Тема 2. Системы и схемы сертификации. Тема 3. Этапы сертификации. Раздел 3. Метрология Тема 1. Физические величины и шкалы измерений. Тема 2. Международная система единиц SI. Тема 3. Виды и методы измерений. Тема 4. Погрешности измерений, их классификация. Тема 5. Организационные основы ОЕИ. Тема 6. Научно-методические и правовые основы ОЕИ. Тема 7. Технические основы ОЕИ.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.16 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**  
**(ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ, ВКУСОВЫХ, КОНДИТЕРСКИХ)»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование знаний в области товароведения и экспертизы пищевых жиров, вкусовых и кондитерских товаров, необходимых в процессе профессиональной деятельности; изучение классификации и ассортимента вкусовых и кондитерских товаров, пищевых жиров; факторов, формирующих качество товаров (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевой ценности и химического состава; особенности подтверждения соответствия товаров данной группы; изучение потребительских свойств товаров, дефектов, особенностей упаковки и маркировки, хранения, процессов при хранении, транспортировки, предреализационной товарной обработки; умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; умение проводить экспертизу товаров данных групп (идентификация, соответствие требованиям нормативно-технической документации и др.).
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров (вкусовых, кондитерских, пищевых жиров); принципы формирования ассортимента данной группы товаров и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; основные методы идентификации товаров данной группы 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 продовольственных товаров; организацию торгово-технологических процессов и обеспечение качества и безопасности вкусовых и кондитерских товаров, пищевых жиров. <u>уметь</u> : осуществлять приемку пищевых жиров, вкусовых и кондитерских товаров по количеству и качеству и комплектности; организовать торгово-технологические процессы, обеспечивающие качество и безопасность вкусовых и кондитерских товаров, пищевых жиров; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения и реализации товаров; осуществлять связь с поставщиками и потребителями анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения. <u>владеть</u> : основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственных товаров; основными методами организации торгово-технологических процессов вкусовых и кондитерских товаров, пищевых жиров; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения; методами экспертизы, определения качества пищевых жиров, вкусовых и кондитерских товаров.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>	Раздел 1. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров Тема 1. Общая характеристика вкусовых товаров. Чай и чайные напитки.

<b>И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Тема 2. Кофе и кофейные напитки.</p> <p>Тема 3. Пряности и приправы.</p> <p>Тема 4. Безалкогольные напитки.</p> <p>Тема 5. Слабоалкогольные напитки.</p> <p>Тема 6. Алкогольные напитки.</p> <p>Тема 7. Виноградные вина.</p> <p>Раздел 2. Товароведение и экспертиза пищевых жиров</p> <p>Тема 1. Состав и свойства жиров. Состав глицеридов. Жироподобные вещества. Показатели качества жиров. Химические изменения и порча жиров.</p> <p>Тема 2. Растительные масла.</p> <p>Тема 3. Животные топленые жиры.</p> <p>Тема 4. Маргариновая продукция.</p> <p>Тема 5. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры.</p> <p>Тема 6. Майонез.</p> <p>Раздел 3. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров.</p> <p>Тема 1. Крахмал.</p> <p>Тема 2. Сахар.</p> <p>Тема 3. Мед.</p> <p>Тема 4. Мармелад и пастильные изделия.</p> <p>Тема 5. Карамель. Конфеты.</p> <p>Тема 6. Мучные кондитерские изделия.</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование, курсовая работа
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет, экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.17 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**  
**(ТЕКСТИЛЬ, ОБУВЬ, МЕХА, ХОЗ. ТОВАРЫ, БЫТОВАЯ ХИМИЯ, СТРОИТЕЛЬНЫЕ**  
**МАТЕРИАЛЫ)»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения 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, идентификации непродовольственных товаров; приобретение навыков анализа ассортимента однородных групп непродовольственных товаров.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:. <u>знать:</u> основные нормативные документы и понятия в области классификации и характеристики ассортимента однородных групп непродовольственных товаров; методы анализа потребительской стоимости; виды и методы классификации и кодирования непродовольственных товаров; приемы систематизации и идентификации непродовольственных товаров; основные знания естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности

	<p>потребительских товаров; ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющих их качество.</p> <p><u>уметь</u>: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; систематизировать и обобщать информацию о товарах, их ассортименте и свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, классификации, кодирования, характеристики ассортимента и идентификации непродовольственных товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, номенклатурами, перечнями и др.); применять виды и методы классификации и кодирования товаров для систематизации, идентификации и анализа торгового или промышленного ассортимента непродовольственных товаров.</p> <p><u>владеть</u>: методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами естественно-научных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента непродовольственных товаров; навыками идентификации, систематизации, кодирования и анализа ассортимента однородных групп непродовольственных товаров; навыками естественнонаучных дисциплин для организации обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Раздел 1. Общая характеристика тканей</p> <p>Тема 1. Текстильные товары</p> <p>Тема 2. Ткани</p> <p>Тема 3. Швейные товары</p> <p>Тема 4. Показатели качества швейных товаров</p> <p>Тема 5. Трикотажные товары</p> <p>Тема 6. Показатели качества трикотажных товаров</p> <p>Раздел 2. Обувные и пушно-меховые товары</p> <p>Тема 1. Пушно-меховые товары</p> <p>Тема 2. Обувные товары</p> <p>Раздел 3. Посудохозяйственные товары</p> <p>Раздел 4. Товары бытовой химии</p> <p>Раздел 5. Парфюмерно-косметические товары</p> <p>Раздел 6. Электробытовые товары</p> <p>Раздел 7. Строительные товары</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	курсовая работа, экзамен

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.О.18 «БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах; изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции; изучение методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; изучение критериев, характеризующих безопасность и анализ степени риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, содержащих ксенобиотики; освоение классификации токсичных компонентов продуктов питания; овладение навыками проведения контроля за безопасностью пищевых продуктов и оценки потребительских свойств, качества товаров.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ОПК-2 способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров; ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> организацию торгово-технологических процессов для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; навыки проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; правовое и нормативное обеспечение безопасности пищевых продуктов; пути и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов; гигиеническую оценку безопасности пищевых продуктов. <u>уметь:</u> пользоваться методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; определять основные показатели безопасности продукции; выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукции. <u>владеть:</u> навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; методами идентификации безопасной продукции; методами экспертизы и определения безопасности продукции; методами контроля и мероприятиями по обеспечению безопасности производства и продукции.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Теоретические основы безопасности товаров Тема 2. Правовая и нормативная база безопасности товаров Тема 3. Безопасность потребительских товаров: виды токсикантов и деление их по классам опасности Тема 4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Тема 5. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.

	Тема 6. Загрязнения пищевых продуктов микотоксинами Тема 7. Загрязнение пищевых продуктов токсичными металлами Тема 8. Методы контроля за содержанием токсикантов Тема 9. Загрязнение продовольственного сырья пестицидами Тема 10. Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве Тема 11. Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями Тема 12. Диоксины и полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды – потенциально опасные загрязнители Тема 13. Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве Тема 14. Радиоактивное загрязнение Тема 15. Пищевые добавки Тема 16. Генетически модифицированные источники пищи
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.19 «ЭКОНОМИКА КАЧЕСТВА»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование необходимого объема знаний, умений и навыков, связанных с экономическими аспектами качества и изучение методов оценки экономической эффективности затрат на качество, работ по стандартизации, сертификации СМК, мероприятий по метрологическому обеспечению производства.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ОПК-1 способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения; ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: принципы расчета предварительного технико-экономического обоснования проектных решений; основные положения определения экономической эффективности, управленческие аспекты экономики качества, особенности стандартизации и сертификации в экономике качества, структуру затрат на качество по выбранной модели, особенности учета, оценки и анализа затрат на качество на предприятиях, перспективы развития экономики качества, а также методы расчета экономической эффективности работ по стандартизации, сертификации СМК.</p> <p><u>уметь</u>: проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений; принимать эффективные решения в области экономики качества, определять элементы и составляющие элементов затрат на качество, использовать подходы к учету затрат на качество и анализу затрат на качество с целью определения перспектив развития экономики качества, применять инструменты качества при анализе затрат на качество, использовать стандарты для повышения эффективности экономики качества, использовать методы оценки экономической эффективности работ по стандартизации, сертификации СМК.</p> <p><u>владеть</u>: методикой обоснования технико-экономических параметров проектных решений; навыками анализа затрат на качество, оценки экономической эффективности процессов, мероприятий по улучшению СМК, методами расчета экономической эффективности работ по стандартизации, сертификации СМК, мероприятий по метрологическому обеспечению производства, проводить предвари-</p>

	тельное технико-экономическое обоснование проектных решений.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Понятия качества продукции Тема 2. Управление качеством продукции (УКП) Тема 3. Общее руководство качеством продукции Тема 4. Подтверждение соответствия и сертификация системы качества Тема 5. Стандартизация в экономике качества Тема 6. Классификация затрат на качество Тема 7. Экономические категории качества Тема 8. Функционально-стоимостный анализ при совершенствовании качества продукции
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.20 «ТОВАРНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений в области товарного менеджмента, необходимых для эффективной деятельности и развития профессионального взгляда на выбор методов управления основополагающими характеристиками товара (продукции) на протяжении его жизненного цикла; получение знаний, необходимых для управления ассортиментом и товарными запасами в оптовых и розничных торговых предприятиях, а также для осуществления информационно-аналитической деятельности в сфере производства и на всех этапах товародвижения; освоение товароведческих аспектов категорийного менеджмента и мерчендайзинга; приобретение навыков управления процессами закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации товаров; приобретение знаний и навыков в области организации сбора, обработки и хранения маркетинговой информации; овладение навыками и умениями работы с поставщиками и потребителями, а также анализ и выявление потенциала увеличения объема продаж и реализация этого потенциала; приобретение знаний в области организации планирования и прогнозирования; изучение правил и порядка проведения экспертизы и подтверждения соответствия товаров; приобретение знаний и навыков проведения товарной экспертизы с целью предотвращения проникновения в сферу торговли некачественных, опасных для здоровья человека фальсифицированных и контрафактных товаров
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ОПК-2 способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров; ОПК-4 способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <b>знать:</b> основные понятия, термины и их определения в области товарного менеджмента, экспертизы; основы работы с поставщиками и покупателями; факторы, формирующие и сохраняющие основополагающие характеристики товаров; основные процедуры при контроле и экспертизе качества товаров. <b>уметь:</b> обеспечивать эффективное продвижение товаров в сфере обращения; использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении задач в области товарного менеджмента; налаживать

	<p>работу с поставщиками и анализировать рекламации по качеству товаров; интерпретировать результаты товарных и гигиенических экспертиз, характеризующих потребительские свойства товаров; выявлять потребительские предпочтения и потенциальный круг потребителей; работать с нормативной и технической документацией в области товарного менеджмента, экспертизы и подтверждения соответствия товаров; изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области товарного менеджмента; проводить приемку партии товаров по качеству</p> <p><u>владеть:</u> современными методами исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия и потребительских предпочтений; знаниями о дефектах, градациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы; положениями о работе с поставщиками.</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия, объекты и методы товарного менеджмента.</li> <li>2. Потребности и прогнозирование спроса</li> <li>3. Управление ассортиментом торгового предприятия</li> <li>4. Качественные и количественные характеристики товара как объекты товарного менеджмента</li> <li>5. Обеспечение (формирование и сохранение) основополагающих товароведных характеристик товара на протяжении жизненного цикла продукции (товара)</li> <li>6. Управление товарными запасами</li> <li>7. Управление закупками товара</li> <li>8. Экспертиза товаров в области товарного менеджмента</li> </ol>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.21 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Цели освоения дисциплины: создание комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; идентификация негативных воздействий среды обитания естественного и антропогенного происхождения; реализация мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий с оценкой их технико-экономической эффективности; социальная оценка ущерба здоровью человека и среды обитания в результате техногенного воздействия; обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; прогнозирование развития и оценки последствий ЧС</p>
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</p> <p>УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать:</u> методы контроля снижения риска воздействия опасных факторов; назначение и характеристики средств защиты, регламентацию; теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания»; правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; основы физиологии человека и рациональные условия деятельности;</p>



	<p>методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий;</p> <p><u>уметь</u>: эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности; при необходимости принимать участие в проведении спасательных работ и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; прогнозировать развитие и оценку последствий ЧС; навыки оказания первой доврачебной помощи при поражении током и травмах</p> <p><u>владеть</u>: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях, а также способами защиты информации</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Безопасность жизнедеятельности – наука о комфортном и безопасном взаимодействии человека со средой обитания. Ее основная задача состоит в сохранении работоспособности и здоровья человека. Решение этой задачи достигается оптимальным выбором параметров состояния среды обитания, выявлением и идентификацией опасных, вредных и травмирующих факторов и принятием мер защиты от негативных факторов естественного и антропогенного происхождения. Учебная дисциплина является обязательной общепрофессиональной дисциплиной, в которой рассматриваются вопросы современного состояния и тенденций изменения среды обитания (производственная, бытовая, городская, природная), принципы обеспечения безопасного взаимодействия человека со средой обитания, вопросы охраны труда и защиты от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций, а также специфические проблемы обеспечения безопасности в отрасли. Изучением дисциплины достигается формирование у специалистов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение здоровья и работоспособности человека, готовит его к действиям в экстремальных условиях.</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.22 «ПРАВОВЕДЕНИЕ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Цели освоения дисциплины: овладение обучающимися знаниями в области права, выработка позитивного отношения к нему, рассмотрение права как социальной реальности, выработанной человеческой цивилизацией и наполненной идеями гуманизма, добра и справедливости; выработка умения работать с нормативно-правовыми актами, совершать юридические действия в соответствии с законодательством.</p>
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;</p> <p>УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению;</p> <p>ОПК-3 способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: правовую систему России, ее структуру и источники; основные отрасли российского права и правовые институты; нормативно-правовые акты, необхо-</p>

<b>ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>димые в практической деятельности; основные институты и источники права, а также принципы и механизм правового регулирования правовых отношений; классификацию источников российского права по юридической силе; структуру и виды норм права; особенности норм материального и процессуального права.</p> <p><u>уметь</u>: ориентироваться в правовой системе России; анализировать содержание правовых норм и нормативно-правовых актов; точно и правильно применять нормы права к конкретным ситуациям; использовать справочные правовые системы в практической деятельности; правильно применять нормативные правовые акты; составлять процессуальные документы; составлять проекты нормативных и ненормативных правовых актов; готовить заключение на нормативно-правовые акты.</p> <p><u>владеть</u>: основными юридическими терминами; приемами и методами поиска правовой информации в источниках права; навыками выбора необходимых норм права для принятия правильного решения в конкретных ситуациях</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Дисциплина относится вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла. Содержание разделов дисциплины (модуля): государство и политическая власть; основы теории права; конституция РФ – основной закон государства; отрасли права РФ; правоохранительные органы в РФ.</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.23 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ МОРЕПРОДУКТОВ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Цели освоения дисциплины: изучить классификацию и ассортимент морепродуктов; факторы, формирующие качество (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевую ценность и химический состав; особенности сертификации товаров данной группы; уметь провести экспертизу морепродуктов (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативной документации и др.).</p>
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции;</p> <p>ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации.</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методы идентификации, оценки качества и безопасности морепродуктов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; потребительские свойства, качество и безопасность морепродуктов; основы технологии переработки разных видов морепродуктов; основы технологии производства морепродуктов; методы оценки качества морепродуктов; условия хранения и транспортировки, порядок реализации морепродуктов; стандартизацию и подтверждение соответствия морепродуктов.</p> <p><u>уметь</u>: правильно отобрать пробы для анализов; определить органолептические, физико-химические и микробиологические методы анализа; в практической деятельности учитывать факторы, влияющие на качество продукции; различать пороки и дефекты морепродуктов; правильно хранить, транспортировать и реализовывать морепродуктов и продукты их переработки.</p> <p><u>владеть</u>: методами идентификации морепродуктов; методами экспертизы, опре-</p>

	деления качества морепродуктов; методами, способами хранения морепродуктов и сохранения их качества.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Общие сведения, классификация морепродуктов. Тема 2. Основы систематизации рыбообразных. Тема 3. Водоросли. Тема 4. Нерыбные гидробионты животного происхождения. Тема 5. Промысловые моллюски. Тема 6. Иглокожие. Тема 7. Ракообразные. Тема 8. Нетрадиционные объекты промысла беспозвоночных. Тема 9. Морские млекопитающие. Тема 10. Консервы и пресервы из морепродуктов.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.24 «РУССКИЙ ЯЗЫК»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: повышение уровня практического владения современным русским литературным языком. Практические занятия по данному курсу помогают развить у обучающихся чувство языка, чувство стиля, способствуют формированию языкового вкуса, умения вслушиваться в собственную и чужую речь; в процессе занятий воспитывается сознательное отношение к родному языку.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах); УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные требования, предъявляемые к связной устной и письменной речи; основные определения и термины с целью избежания речевых и прочих ошибок в устных и письменных текстах; нормы культурной речи; требования, предъявляемые к деловому общению. <u>уметь</u> : грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменный текст; используя словари и справочники, владеть всеми видами правки текстов научного и официально-делового стилей; пользоваться богатствами языка в процессе коммуникации; ориентироваться в различных речевых ситуациях, адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения. <u>владеть</u> : нормами (орфоэпическими, грамматическими, лексическими, стилистическими) русского языка; риторическими приемами и знать принципы построения публичной речи; владеть способностью к деловым коммуникациям в профессиональной сфере; культурой речи оратора; рационально использовать в речи основную аргументацию и вспомогательные средства убеждения аудитории.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Основу курса составляет изучение нормативной базы современного литературного языка, коммуникативных качеств «хорошей» речи (правильность, точность, логичность, чистота, уместность, богатство и выразительность, благозвучие и т.д.), функциональных стилей и речевого этикета. Содержание разделов дисциплины (модуля): современный русский литературный язык и культура речи;

	нормы современного русского литературного языка; функциональные стили современного русского языка; основы ораторского мастерства.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.19 «ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование физической культуры обучающегося, способностей методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры и спорта, позволяющие обучающемуся сформировать индивидуальную здоровьесберегающую жизнедеятельность, необходимую для профессионально-личностного становления; осознание обучающимися понимания социальной роли физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; знание научно-биологических и практических основ физической культуры и спорта и здорового образа жизни; формирование мотивационно-целостного отношения к физической культуре и спорту, установки на здоровый стиль жизни, физического самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом; овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте; обеспечение физической культуры и спорта, определяющей психофизическую готовность обучающегося к будущей профессии; приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; УК-9 способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные понятия о физической культуре и спорте человека и общества, ее истории и роли в формировании здорового образа жизни; особенности воздействия на организм условий и характера различных видов профессионального труда и понимать важность поддержания высокого уровня физического и психического здоровья; социально-психологические основы физического развития и воспитания личности. <u>уметь</u> : управлять своим физическим здоровьем и применять высокоэффективные оздоровительные и спортивные технологии; самостоятельно заниматься различными видами спорта, современными двигательными и оздоровительными системами и применять свои навыки для организации коллективных занятий и соревнований; воспитывать индивидуально-психологические и социально-психологические свойства личности и применять средства спортивных состязаний; готовность применять практические умения и навыки по физической культуре и спорту в экстремальных ситуациях производственной деятельности. <u>владеть</u> : способностью к самоопределению, саморазвитию и самосовершенствованию в выборе средств и методов оздоровительных и спортивных технологий; высоким уровнем готовности к развитию в сфере физической культуры и спорта (мотивация, знания, умения, навыки и самооценка достижений); технологией

	мониторинга собственного физического развития, функционального состояния систем организма, физической и психической работоспособности; способностью передавать систему формирования индивидуальной здоровьесберегающей жизнедеятельности
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Раздел 1. Теоретический раздел</p> <p>1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся.</p> <p>2. Социально-биологические основы физической культуры.</p> <p>1.3. Основы ЗОЖ обучающегося. Роль физической культуры в обеспечении здоровья.</p> <p>1.4. Спортивно-массовая и физкультурно-оздоровительная деятельность в вузе.</p> <p>1.5. Рекреационная физическая культура обучающегося.</p> <p>Раздел 2. Практический раздел</p> <p>2.1. Методико-практический раздел.</p> <p>2.1.1. Основы техники безопасности на занятиях различными видами спорта.</p> <p>2.1.2. Показатели и критерии оценки физического развития, функциональной и физической подготовленности.</p> <p>2.1.3. Врачебный и педагогический контроль в системе физической культуры и спорта.</p> <p>2.1.4. Первая помощь.</p> <p>2.1.5. Показания и противопоказания к занятиям.</p> <p>2.1.6. Развитие студенческого спорта высших достижений, массового спорта.</p> <p>2.2. Учебно-тренировочный раздел.</p> <p>Лёгкая атлетика</p> <p>Спортивные игры:</p> <p>Волейбол</p> <p>Баскетбол</p> <p>Футбол</p> <p>Пауэрлифтинг</p> <p>Спортивное ориентирование</p> <p>Плавание</p> <p>Общая физическая подготовка</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	учебно-тренировочные занятия, методико-практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.26 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование физической культуры обучающегося, способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, позволяющие выпускнику сформировать индивидуальную здоровьесберегающую жизнедеятельность, необходимую для профессионально-личностного становления.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; УК-9 способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ,</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : социальный заказ общества на подготовку специалистов и понимать роль

ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>физической культуры в формировании профессионально важных физических качеств и психических свойств личности; основы самоорганизации и самообразования в области физической культуры; научно-теоретические основы формирования базовой, спортивной, оздоровительной, профессионально-прикладной физической культуры обучающегося и понимать их интегрирующую роль в процессе формирования здоровьесбережения будущих специалистов; особенности воздействия на организм условий и характера различных видов профессионального труда и понимать важность поддержания высокого уровня физического и психического здоровья.</p> <p><u>уметь</u>: управлять своим физическим здоровьем и применять высокоэффективные оздоровительные и спортивные технологии; самостоятельно заниматься различными видами спорта, современными двигательными и оздоровительными системами и применять свои навыки для организации коллективных занятий и соревнований; воспитывать индивидуально-психологические и социально-психологические свойства личности и применять средства спортивных состязаний; готовность применять практические умения и навыки по физической культуре в экстремальных ситуациях производственной деятельности; использовать методы и средства физической культуры для полноценной социальной и профессиональной деятельности; переносить предметные знания по теории и методике физического воспитания на другие предметные области в процессе профессиональной подготовки в вузе.</p> <p><u>владеть</u>: способностью к самоопределению, саморазвитию и самосовершенствованию в выборе средств и методов оздоровительных и спортивных технологий; высоким уровнем готовности к развитию в сфере физической культуры (мотивация, знания, умения, навыки и самооценка достижений); технологией мониторинга собственного физического развития, функционального состояния систем организма, физической и психической работоспособности; основными методами и средствами физической культуры; способностью передавать систему формирования индивидуальной здоровьесберегающей жизнедеятельности.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Теоретический раздел:</p> <p>1.1. Физическая культура-часть общечеловеческой культуры.</p> <p>1.2. Компоненты физической культуры.</p> <p>1.3. Краткая история возникновения физической культуры.</p> <p>1.4. Возрастание роли физической культуры и спорта в современном обществе.</p> <p>1.5. Физическая культура и спорт в высшем учебном заведении.</p> <p>Раздел 2. Практический раздел.</p> <p>2.1. Методико-практический:</p> <p>2.1.1 Основы техники безопасности на занятиях ФК и спортом.</p> <p>2.1.2 Контроль и самоконтроль при занятиях ФК и спортом.</p> <p>2.1.3 Методы обучения движениям.</p> <p>2.1.4 Основные методы исследования функционального состояния обучающихся на занятиях физической культурой и спортом</p> <p>2.2. Учебно-тренировочный:</p> <p>Лёгкая атлетика</p> <p>Спортивные игры</p> <p>Лыжная подготовка</p> <p>Акробатика, гимнастика</p> <p>ОФП</p> <p>2.3. Контрольный раздел:</p> <p>Врачебно-педагогический контроль.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	

ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет
---------------------------------	-------

## Б1.В. ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.01 «ИСТОРИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: изучение истории возникновения товароведения как научной дисциплины и всесторонний анализ истории возникновения пищевых продуктов; освоение обучающимися основных терминов и понятий товароведения; приобретение обучающимися теоретических и практических знаний в области товароведения.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; ПК-2 способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук; историю возникновения пищевых продуктов; основные положения естественнонаучных дисциплин; свойства и показатели ассортимента; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности; организацию закупок, транспортирования и хранения товаров. <u>уметь</u> : использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; анализировать основные понятия и термины; применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; пользоваться научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности <u>владеть</u> : навыками использования основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; методами оценки показателей ассортимента и качества товаров; навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; способами сохранения качества товаров; научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	1. Введение. Современные варианты определения товароведения. 2. Основные принципы товароведения. 3. Этапы развития товароведения как науки. 4. История товароведения как науки в Новое Время. 5. История и направления развития товароведения. 6. Товароведение в России. 7. Товароведение за рубежом. 8. История возникновения товаров.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.02 «ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: приобретение обучающимися теоретических и практических знаний, развивающих у них компетенции, необходимые в профессиональной деятельности, по определению физико-химических свойств материалов и изделий, соответствующих их качеству и государственным стандартам.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основы описания физико-химических свойств товаров; принципы классификации физико-химических методов исследования товаров; особенности применения рассматриваемых в программе физико-химических методов исследования; базовые принципы и пределы применения приведенных в программе методов исследования; осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации. <u>уметь</u> : выбрать метод физико-химического исследования для оценки качества товаров твердого, сыпучего и жидкого характера; применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров. <u>владеть</u> : навыками проведения изученных методов исследования в соответствии с инструкциями по их выполнению; современными методами экспертизы и идентификации товаров.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Введение. История и общая характеристика физико-химических методов исследования 2. Уровни состояния системы физико-химического исследования. 3. Классификация физико-химических методов исследования. 4. Хроматографические методы. Теоретические основы 5. Адсорбционная хроматография. 6. Ионообменная хроматография 7. Рефрактометрия. 8. Поляриметрия. 9. Люминисцентный метод. 10. Фотоколориметрия. 11. Спектрофотометрия молекулярно-адсорбционная 12. Физические методы: механические, электрофизические, оптические, радиофизические, комбинированные методы. Радиометрические методы анализа. 13. Потенциометрия. 14. Методы математической статистики, прикладной математики и «искусственного интеллекта» при физико-химических исследованиях потребительских товаров. 15. Виды ошибок анализа. 16. Приёмы вычислений. 17. Структура случайных ошибок различных методов анализа. 18. Роль ошибок анализа при оценке качества товара.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен



**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.03 «СТАТИСТИКА КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: способности использовать основы статистических знаний в коммерческой деятельности, основные положения и методы статистики при решении профессиональных задач; умения проводить расчеты статистических показателей, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, давать оценку полученных результатов и делать выводы по ним.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; УК-10 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> основные положения и методы статистики. <u>уметь:</u> применять основы статистических знаний в коммерческой деятельности; проводить расчеты статистических показателей, давать оценку полученных результатов и делать выводы по ним; контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров. <u>владеть:</u> методикой расчетов основных статистических показателей коммерческой деятельности.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Раздел 1. Предмет и основные методы теории статистики. 1. Предмет статистики, статистическое наблюдение, сводка и группировка. 2. Абсолютные, относительные и средние показатели. 3. Выборочный и корреляционно-регрессионный методы. 4. Индексы и ряды динамики. Раздел 2. Статистический анализ показателей коммерческой деятельности. 5. Статистика конъюнктуры рынка. 6. Статистическое изучение цен и ценообразование в коммерции. 7. Статистика товародвижения и товарооборота. 8. Статистика товарных запасов и товарооборачиваемости. 9. Статистические методы прогнозирования коммерческой деятельности.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование; реферат
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.04 «АНАТОМИЯ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: изучение свойств и строения пищевого сырья различного происхождения; изучение морфологического состава пищевого сырья.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> характеристику мясного сырья; характеристику рыбного сырья; характеристику растительного сырья; принципы безотходности производства; основы рационального использования; ассортимент и потребительских свойства сырья, факторов, формирующих и сохраняющих их качество. <u>уметь:</u> пользоваться нормативной документацией; организовать рабочее место в соответствии с современными требованиями; пользоваться методами научных

	<p>исследований; определять качество сырья в соответствии с ГОСТ; проводить оценку качества и безопасности сырья для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p> <p><u>владеть</u>: развитым пространственным представлением; набором знаний и правил для получения новых продуктов из низкоценного сырья и отходов молочной, мясной, рыбной и растениеводческой промышленности; методами идентификации, оценки качества и безопасности сырья для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Предмет и задачи дисциплины</p> <p>Методы исследований</p> <p>Химический состав растительного сырья</p> <p>Химический состав животного сырья</p> <p>Анатомическое строение растительного сырья</p> <p>Анатомическое строение мясного сырья</p> <p>Гистологические и биохимические особенности мясного сырья</p> <p>Анатомическое строение рыбного сырья</p> <p>Гистологические и биохимические особенности рыбного сырья</p> <p>Морфологический и химический состав яйца и яйцепродуктов</p> <p>Морфологический и химический состав молока. Характеристика молока разных животных.</p> <p>Морфологический и химический состав меда и продуктов пчеловодства</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.05 «ПИЩЕВЫЕ СВОЙСТВА ПРОДУКЦИИ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: овладение необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам товароведения и знания пищевых свойств продукции с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности; изучение пищевых свойств продукции различного происхождения; изучение факторов, формирующих и сохраняющих пищевые свойства продукции.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции;</p> <p>ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД.</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основные законы естественнонаучных дисциплин организации торгово-технологических процессов для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; идентификацию: понятие, цели, принципы, виды, средства и методы проведения идентификации; оценку качества товаров; оценку безопасности товаров; организацию проведения идентификации и оценки качества товаров; современных методов экспертизы и идентификации товаров.</p> <p><u>уметь</u>: осуществлять идентификацию товаров, используя современные методы экспертизы и идентификации товаров; применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; осуществлять оценку каче-</p>

	ства и безопасности товаров; выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию. <u>владеть:</u> современных методов экспертизы и идентификации товаров; методами и средствами идентификации; методами оценки качества и безопасности товаров; навыками осуществления идентификации и оценки качества товаров; знаниями основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Общая характеристика пищевых свойств продукции. 2. Методы обработки сырья, как фактор, определяющий свойства товаров. 3. Методы консервирования и их влияние на свойства продукции 4. Реологические основы производства и их влияние на свойства продукции 5. Пищевая ценность продукции.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.06 «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся навыков направленных на получение квалификации бакалавр по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; организацию торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; <u>уметь:</u> руководствоваться законодательными требованиями санитарного надзора и санитарно-гигиеническим законодательством по организации санитарной службы страны; оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; применять полученные знания в практической деятельности; <u>владеть:</u> законодательными правилами о личной гигиене и гигиене труда работников; санитарными правилами и требованиями к качеству продовольственных товаров; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; современными методами экспертизы и идентификации товаров.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство. Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания Раздел 3. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных

	инфекций, и гельминтозов Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.07 «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: ознакомление обучающихся с различными методами хранения продовольственных товаров, обеспечивающими сохранность товаров путём создания и поддержания заданных климатического и санитарно-гигиенического режимов, а также способов их размещения и обработки.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-3 знает назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : функциональные возможности торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль; научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности; факторы, влияющие на сохранность продуктов; процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения; методы хранения продовольственных товаров. <u>уметь</u> : работать с торгово-технологическим оборудованием, эксплуатировать и организовывать метрологический контроль; пользоваться научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности; определять органолептическими и лабораторными методами качество пищевых продуктов; организовать рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов при хранении. <u>владеть</u> : методами работы с торгово-технологическим оборудованием, эксплуатировать и организовывать метрологический контроль; основами современных технологий хранения пищевых продуктов; основными методами хранения продовольственных товаров; знанием о наличии научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Основополагающие принципы и условия хранения пищевых продуктов. Тема 2. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Тема 3. Упаковка пищевых продуктов. Тема 4. Методы хранения пищевых продуктов.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.08 «РЕКЛАМНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: изучение методов рекламной деятельности; получение навыков работы на рынке рекламы; овладение методами предоставления рекламного продукта потребителю; изучение методик применения рекламных средств; овладение методами планирования рекламной деятельности; изучение основ разработки рекламного продукта; изучение форм и методов правового регулирования рекламной деятельности.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ПК-2 способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методы контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи; сущность и задачи рекламы, методы применения рекламных технологий; социально-психологические аспекты рекламной деятельности; основные признаки классификации рекламных средств и их применение на рынке рекламы; способы организации взаимоотношений участников рекламного процесса; методы организации и планирования рекламных кампаний; порядок контроля за рекламной деятельностью. <u>уметь</u> : пользоваться знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; пользоваться методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи; применять методы рекламной деятельности для получения качественного рекламного продукта; довести рекламный продукт до сознания потребителя; эффективно размещать рекламу на различных рекламных носителях; планировать и организовывать рекламную работу на предприятии; планировать и организовывать взаимоотношения участников рекламного процесса; планировать и организовывать проведение рекламных кампаний; составлять рекламные тексты и объявления; оценивать экономическую и психологическую эффективность рекламных мероприятий. <u>владеть</u> : знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; методами контроля 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; приёмами расчёта показателей рекламной деятельности организаций; методикой планирования и организации рекламной деятельности предприятий различных сфер и отраслей.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Предмет, метод и задачи рекламы 2. История возникновения и развития рекламы 3. Социально-психологические основы рекламы 4. Основные средства маркетинговых коммуникаций 5. Правовое регулирование рекламной деятельности 6. Классификация рекламных средств 7. Рекламные средства и их применение 8. Организация, управление и планирование рекламной деятельности 9. Основы разработки рекламных объявлений и текстов 10. Эффективность рекламной деятельности
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия

<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.09 «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: приобретение и усвоение обучающимися знаний процессов пищевых производств и аппаратов для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также практическая подготовка их к решению как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-3 знает назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования; ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате изучения дисциплины обучающийся должен: <u>знать</u> : технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов различных пищевых производств; назначение, область применения, классификация, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин; методы исследования процессов и аппаратов, закономерности перехода от лабораторных аппаратов к промышленным; основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств; методы расчета нестационарных и необратимых технологических процессов и прочностные расчеты соответствующих аппаратов; проблемы энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин. <u>уметь</u> : выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса; подтверждать инженерными расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса; контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования. <u>владеть</u> : технической эксплуатацией и эффективным использованием аппаратов и машин; анализом условий и регулированием режима работы аппаратов различного назначения; проведением исследований работы аппаратов с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратурного оформления.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Раздел 1. Основные законы технологических процессов Раздел 2. Гидромеханические процессы Раздел 3. Тепловые процессы Раздел 4. Массообменные процессы Раздел 5. Механические процессы
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.10 «ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ**  
**И ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области контроля качества технологических процессов переработки и получения готовой продукции, методах анализа органолептических и физико-химических показателей качества сырья, полупродуктов и продуктов питания.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате изучения дисциплины обучающийся должен: <u>знать</u> : цели и задачи ТХК с/х сырья и продуктов переработки; об организации и структуре отдела технического контроля; о современных методах анализа пищевых продуктов; основные понятия и термины в области контроля сырья, готовых продуктов, технологического процесса; условные обозначения точек технико-химического и микробиологического контроля; функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль; показатели качества и безопасности с/х продукции. <u>уметь</u> : осуществлять контроль сырья и других пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиенического состояния производства; организовывать на предприятиях работу по проведению технико-химического и микробиологического контроля производимой с/х и молочной продукции; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья. <u>владеть</u> : знаниями естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; знаниями о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Организация производственной лаборатории Методы лабораторного анализа Технологический контроль пищевых производств Санитарно-бактериологический контроль производства
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.11 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: овладение необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам товароведения и знания показателей качества продукции с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности; изучение классификации и ассортимента зерна и продуктов его переработки; факторы, формирующие качество (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевую ценность и химический состав; особенности сертификации товаров данной группы; умение проводить экспертизу зерномучных товаров (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативной документации и др.).
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : ассортимент зерномучных товаров и их потребительские свойства; факторы, формирующие и сохраняющие качество зерномучных товаров; номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности зерномучных товаров; основные методы идентификации зерномучных товаров, способы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции; требования к упаковке, условиям и срокам их хранения и транспортирования; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность зерномучных товаров. <u>уметь</u> : осуществлять приемку зерномучных товаров по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; выявлять опасную, некачественную, контрафактную и фальсифицированную продукцию; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения и реализации товаров. <u>владеть</u> : основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности зерномучных товаров; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации зерномучных товаров; современными методами экспертизы зерномучных товаров.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Зерно. 2. Крупы. 3. Мука. 4. Хлеб и булочные изделия. 5. Макароны изделия. 6. Бараночные и сухарные изделия.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	курсовая работа, экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.12 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Целями освоения дисциплины (модуля) являются: формирование знаний в области товароведения продуктов переработки плодов и овощей, необходимых в процессе профессиональной деятельности; изучение классификации и ассортимента продуктов переработки плодов и овощей; факторов, формирующих их качество (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспорти-
---------------------------------	---



	рования); пищевой ценности и химического состава; особенности подтверждения соответствия товаров данной группы; изучение потребительских свойств товаров, факторов, сохраняющих их качество (особенностей упаковки, хранения, процессов при хранении, транспортировки), предреализационной товарной обработки; изучение методов идентификации продуктов переработки плодов и овощей, дефектов, способов фальсификации, сокращения и предупреждения товарных потерь; умение проводить экспертизу продуктов переработки плодов и овощей, включая современные методы (идентификация, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции, соответствие требованиям нормативно-технической документации и др.).
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : факторы, формирующие и сохраняющие качество плодов и овощей; номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности плодов и овощей; ассортимента данной группы товаров; основные методы идентификации плодов, овощей и продуктов их переработки, способы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции; требования к упаковке, условиям и срокам их хранения и транспортирования; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность плодов и овощей. <u>уметь</u> : осуществлять приемку плодов и овощей по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; выявлять опасную, некачественную, контрафактную и фальсифицированную продукцию; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения и реализации товаров. <u>владеть</u> : основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности плодов и овощей; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации плодов и овощей; современными методами экспертизы плодов и овощей.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Плодово-ягодные и овощные консервы. Тема 2. Сушеные плоды и овощи. Тема 3. Квашеные, соленые, маринованные овощи и моченые плоды Тема 4. Замороженные овощи, плоды и ягоды. Тема 5. Картофелепродукты Тема 6. Свежие и переработанные грибы.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.13 «ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЕРВИСНЫХ УСЛУГ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: сформировать устойчивые знания о качестве сервисных услуг; развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов товароведной деятельности; овладение умениями передачи, поиска, отбора, преобразования, хранения информации, тех-
---------------------------------	---

	нологическими приемами оценки качества сервисных услуг; использование приобретаемых знаний для творческого решения практических, проектных и исследовательских задач; изучение видов деятельности при исследовании влияния качества сервисных услуг на удовлетворение потребностей человека; понимание значимости предоставления сервисных услуг жителям нашего города.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-2 способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : сущность и роль сервисной деятельности; классификацию и характеристику основных видов сервисных услуг; методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; организацию транспортно-эксплуатационных услуг; <u>уметь</u> : использовать методику оценки эффективности сервисной деятельности; планировать и создавать альтернативные системы управления и оценки сервисной деятельности; уметь правильно выбрать стратегию оценки сервисных услуг с целью эффективной работы коммерческого предприятия; применить на практике существующие знания; <u>владеть</u> : приёмами расчёта показателей сервисной деятельности организаций; методикой организации сервисной деятельности предприятий различных сфер и отраслей; системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Исторические этапы развития услуг и сервисной деятельности 2. Сущностный характер сервисной деятельности и её место в структуре общественной практики 3. Предпринимательская активность и управление предприятием сервисной сферы. 4. Классификация и характеристика основных видов сервисных услуг 5. Современное состояние сервисной деятельности 6. Информационный сервис и интенсивные технологии в сервисной деятельности
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.14 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: овладение необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам товароведения и знания показателей свойств продукции с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности; изучение классификацию и ассортимент молока и молочных товаров; факторы, формирующие качество (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевую ценность и химический состав; особенности сертификации товаров данной группы; умение провести экспертизу молочных товаров (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативной документации и др.).
<b>КОМПЕТЕНЦИИ,</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять

<b>ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; направления развития и особенности формирования торгового ассортимента данной группы товаров; номенклатуру потребительских свойств товаров; пути повышения качества товаров, условия хранения, транспортирования как факторов, сохраняющих качество товаров; виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания. <u>уметь</u> : пользоваться нормативной документацией по ассортименту и качеству товаров анализировать и оценивать структуру ассортимента; определять показатели ассортимента и качества товаров; определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление; использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь. <u>владеть</u> : методами классификации и кодирования товаров; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров; способами сохранения качества товаров; методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения; современными методами экспертизы и идентификации товаров.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Состав и свойства молока. 2. Экспертиза молока. 3. Экспертиза сливок. 4. Экспертиза молочных консервов. 5. Экспертиза мороженого. 6. Экспертиза масла коровьего. 7. Экспертиза кисломолочных продуктов. 8. Экспертиза сыров.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	курсовая работа, экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.15 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ И РЫБПРОДУКТОВ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: изучение классификации и ассортимента рыбы и рыбпродуктов; изучение факторов, формирующих качество (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); изучение пищевой ценности и химического состава, особенности сертификации товаров данной группы; умение проводить экспертизу рыбных товаров (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативной документации и др.)
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; химический состав и потребительские свойства рыбы и продуктов его переработки; факторы, влияющие на пищевую ценность ры-

<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>бы и рыбопродуктов, а также на их технологические свойства; основы технологии переработки; основы технологии производства, разных видов консервов, копченостей и сушеных товаров; методы оценки качества; условия хранения и транспортировки, порядок реализации продуктов; стандартизацию и подтверждение соответствия продуктов.</p> <p><u>уметь</u>: правильно отобрать пробы для анализов; определить органолептические, физико-химические и микробиологические методы анализа; в практической деятельности учитывать факторы, влияющие на качество продукции; различать пороки и дефекты рыбных продуктов; правильно хранить, транспортировать и реализовать продукты; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p> <p><u>владеть</u>: методами идентификации; методами экспертизы, определения качества продуктов; методами, способами хранения рыбы и рыбопродуктов и сохранения их качества; современными методами экспертизы и идентификации товаров.</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рыба и рыбные продукты</li> <li>2. Живая, охлажденная и мороженная рыба</li> <li>3. Соленые и маринованные рыбные продукты</li> <li>4. Вяленые и сушеные рыбные продукты</li> <li>5. Копченые рыбные продукты</li> <li>6. Рыбные консервы и пресервы</li> <li>7. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия.</li> <li>8. Икорные продукты</li> </ol>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.16 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ТАРЫ  
ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся знаний по основам товароведения; изучение характеристики основных свойств упаковочных материалов, видам тары; систематизация знаний в области товароведения упаковочных материалов и тары для потребительских товаров
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции;</p> <p>ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации.</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основы терминологии упаковочного дела, требования к упаковке; материалы, используемые для изготовления тары и упаковки, знать роль и основные функции и свойства тары и упаковочных материалов; правила маркировки тары и маркировки потребительских товаров; правила упаковывания отдельных групп продовольственных товаров; вопросы сертификации тары; виды и типы транспортной тары, меры по сохранению тары, правила обращения, хранения и возврата транспортной тары; контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и</p>

	сокращению товарных потерь. <u>уметь</u> : определять вид и тип тары и основных упаковочных материалов; использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; определять соответствие маркировки непродовольственных товаров требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать информационные знаки на потребительской и транспортной таре; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации. <u>владеть</u> : методами осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правилами и сроками хранения, транспортирования и реализации товаров, правилами их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии; научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Тароупаковочная отрасль промышленности. Элементы и функции упаковки. 2. Классификация тары и упаковки. 3. Полимерная тара и упаковка. 4. Картонно-бумажная тара. 5. Классификация и характеристика ассортимента стеклянной тары. 6. Классификация и характеристика ассортимента деревянной тары. 7. Металлическая тара и упаковка. 8. Текстильно-мочальная тара и упаковка.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.17 «ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: сформировать у обучающихся систему знаний для понимания основных способов и средств получения и обработки товаров торговых предприятий, назначения принципа работы холодильной техники с целью последующего применения полученных знаний и навыков, при организации технологического процесса и других видах работ.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции ПК-3 знает назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : функциональные возможности торгово-технологического оборудования, способности его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль; основные теоретические предпосылки и научные основы устройства оборудования торговых предприятий и холодильной техники; функциональные возможности торгово-технологического оборудования; способы рационального использования энергетических видов ресурсов; прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования; научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности. <u>уметь</u> : использовать знания о функциональных возможностях торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль; пользоваться научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности;

	<p>пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; использовать торгово-технологическое оборудование и организовывать его метрологический контроль.</p> <p><u>владеть:</u> знаниями о функциональных возможностях торгово-технологического оборудования, способности его эксплуатации и организовывать метрологический контроль; знаниями научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности; методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы оборудования торговых предприятий.</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Раздел 1. Основы дисциплины</p> <p>Тема 1. Предмет, содержание и задачи дисциплины</p> <p>Тема 2. Механизация и автоматизация технологических процессов на предприятиях</p> <p>Раздел 2. Торгово-технологическое оборудование</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фасовочно-упаковочное оборудование</li> <li>2. Пакетоформирующие машины</li> <li>3. Тара-оборудование</li> <li>4. Подъемно-транспортное оборудование</li> <li>5. Оборудование для хранения товаров на складе (складское не механическое оборудование)</li> <li>6. Стационарные холодильники</li> </ol> <p>Раздел 3. Торговое оборудование</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Холодильные машины и оборудование</li> <li>2. Торговое измерительное оборудование</li> <li>3. Машины для резки, распила и измельчения продуктов</li> <li>4. Маркировочное и этикетировочное оборудование</li> <li>5. Торговая мебель</li> <li>6. Торговый инвентарь</li> <li>7. Торговые автоматы</li> <li>8. Автоматизация расчетно-кассовых операций</li> <li>9. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров</li> <li>10. Технология штрихового кодирования</li> </ol>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.18 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ КОМБИНИРОВАННЫХ ТОВАРОВ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Цели освоения дисциплины: формирование знаний в области товароведения и экспертизы комбинированных товаров и функциональных продуктов, необходимых в процессе профессиональной деятельности; изучение ассортимента и потребительских свойств товаров данной группы; факторов, формирующих их качество (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевой ценности и химического состава; особенности подтверждения соответствия товаров данной группы; изучение факторов сохраняющих качество; умение проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств комбинированных товаров и функциональных продуктов, качества и их безопасности; умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.</p>
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять

<b>В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; факторы, формирующие и сохраняющие качество комбинированных товаров и функциональных продуктов; номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности комбинированных товаров и функциональных продуктов; ассортимента данной группы товаров; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность комбинированных товаров и функциональных продуктов. <u>уметь</u> : оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения и реализации товаров данной группы; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров. <u>владеть</u> : способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; методами и приемами проведения оценки качества и безопасности комбинированных товаров и функциональных продуктов.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Введение в дисциплину. Предпосылки возникновения комбинированных и функциональных пищевых продуктов. Тема 2. Основные категории функционального питания. Тема 3. Основы создания комбинированных и функциональных продуктов. Тема 4. Принципы обогащения продуктов. Тема 5. Функциональные продукты в современной структуре питания. Тема 6. Основные группы комбинированных и функциональных пищевых продуктов. Тема 7. Функциональные напитки. Тема 8. Функциональные продукты на основе зерновых культур. Тема 9. Функциональные продукты на молочной основе. Тема 10. Функциональные жировые продукты. Тема 11. Современный рынок функциональных пищевых продуктов. Тема 12. Законодательное регулирование в секторе функциональных пищевых продуктов.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.19 «ТАМОЖЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Основными целями освоения дисциплины являются: приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области таможенной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; усвоение методов таможенной экспертизы, изучение современных методов проведения таможенной экспертизы товаров; ознакомление с основными видами таможенных экспертиз продовольственных и непродовольственных товаров.
---------------------------------	--

<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-2 способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : виды таможенной экспертизы; основные классификационные системы и товарные номенклатуры, используемые в практике международной торговли; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области таможенной экспертизы; факторы определения и регулирования качества товаров в международных контрактах купли-продажи; методы таможенной экспертизы товаров; виды экспертиз, применяемые в системе таможенного контроля; режимы таможенного прохождения товаров. <u>уметь</u> : определять потребительские свойства; использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; проводить идентификационную экспертизу – по правильному определению кода товаров по ТН ВЭД СНГ и ТН ВЭД РФ; по определению натуральности или фальсификации товаров определять потребительские свойства; проводить идентификационную экспертизу – по правильному определению кода товаров по ТН ВЭД СНГ и ТН ВЭД РФ, по определению натуральности или фальсификации товаров. <u>владеть</u> : правилами проведения различных видов экспертиз в системе таможенного контроля и таможенного оформления товаров, определения таможенного наименования товаров по классификатору ТН ВЭД; способами сохранения качества товаров.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Цели, методы, виды и этапы таможенной экспертизы. 2. Структура таможенных органов РФ, функции и полномочия. 3. Виды таможенной экспертизы. 4. Этапы таможенной экспертизы. 5. Основные классификационные системы и товарные номенклатуры, используемые в практике международной торговли. 6. Классификация продовольственных и непродовольственных товаров по ТНВД. 7. Таможенная экспертиза однородных групп продовольственных товаров. 8. Таможенная экспертиза однородных групп непродовольственных товаров.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

### **Б1.В.ДВ.01 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)**

#### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.01.01. «КУЛЬТУРА ДЕЛОВЫХ ОТНОШЕНИЙ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: овладение знаниями: норм устного и письменного литературного языка на всех уровнях; особенностей и основных средств официально-делового стиля русского литературного языка; основных требований к коммуникации в деловой среде и в сфере информационных технологий; основных особенностей таких видов делового общения, как деловое совещание, деловая беседа, телефонный разговор, переговоры; основ ораторского мастерства; овладение умениями: читать и грамотно писать; общаться, вести гармоничный диалог и добиваться успеха в процессе коммуникации; использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на родном языке в учебной и профессиональной деятельности; грамотно составлять деловые документы; прак-
---------------------------------	---



	<p>тически применять психологические приемы общения в разговоре с коллегами, подчиненными и в устном публичном выступлении; обобщать, анализировать, воспринимать информацию; ставить цели и выбирать пути её достижения; грамотно и эффективно строить свою письменную и устную речь в разных стилях языка для достижения поставленных коммуникативных задач; владения: нормами русского литературного языка; основными навыками речевой деятельности; навыками осознанного чтения; культурой мышления и речи; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; 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; освоение обучающимися навыков организации работы с техническими средствами коммуникации; основами ораторского мастерства; основными методами и приемами научно-исследовательской и практической работы в области устной и письменной речи; коммуникативными навыками в разных сферах употребления русского языка, письменной и устной его разновидностях; навыками использования для решения коммуникационных задач современных технических средств и информационных технологий.</p>
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;</p> <p>УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);</p> <p>УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: нормы устного и письменного литературного языка на всех уровнях; особенности и основные средства официально-делового стиля русского литературного языка; основные требования к коммуникации в деловой среде и в сфере информационных технологий; основные особенности таких видов делового общения, как деловое совещание, деловая беседа, телефонный разговор, переговоры; основы ораторского мастерства.</p> <p><u>уметь</u>: читать и грамотно писать; общаться, вести гармоничный диалог и добиваться успеха в процессе коммуникации; использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на родном языке в учебной и профессиональной деятельности; грамотно составлять деловые документы; практически применять психологические приемы общения в разговоре с коллегами, подчиненными и в устном публичном выступлении; обобщать, анализировать, воспринимать информацию; ставить цели и выбирать пути её достижения; грамотно и эффективно строить свою письменную и устную речь в разных стилях языка для достижения поставленных коммуникативных задач.</p> <p><u>владеть</u>: нормами русского литературного языка; основными навыками речевой деятельности; навыками осознанного чтения; культурой мышления и речи; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; 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</p>

	инвентаризацию товарно-материальных ценностей; освоение обучающимися навыков организации работы с техническими средствами коммуникации; основами ораторского мастерства; основными методами и приемами научно-исследовательской и практической работы в области устной и письменной речи; коммуникативными навыками в разных сферах употребления русского языка, письменной и устной его разновидностях; навыками использования для решения коммуникационных задач современных технических средств и информационных технологий.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Введение</p> <p>1. Речь в социальном взаимодействии</p> <p>Раздел 1. Навыки речевой деятельности</p> <p>2. Устная и письменная формы речи.</p> <p>3. Совершенствование навыков речевой деятельности (чтение, слушание)</p> <p>4. Совершенствование навыков устной речи (техника речи)</p> <p>Раздел 2. Деловое общение</p> <p>5. Понятие о функциональных стилях. Официально-деловой стиль (общая характеристика).</p> <p>6. Деловое общение</p> <p>7. Речевые стратегии и виды речевой тактики в деловом общении</p> <p>8. Деловая беседа (цели и задачи, виды)</p> <p>9. Деловое совещание</p> <p>10. Деловой телефонный разговор</p> <p>11. Речевые коммуникации в деловых переговорах</p> <p>12. Лингвистическая деловая игра «Переговоры».</p> <p>13. Особенности составления официально-деловых текстов</p> <p>14. Служебная документация (общая характеристика)</p> <p>Раздел 3. Технические средства в деловой коммуникации</p> <p>15. Использование технических средств в коммуникации</p> <p>16. Особенности речи перед микрофоном и телевизионной камерой</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ДВ.01.02 «ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: обеспечение коммуникативной подготовки обучающихся; формирование представления о сущности коммуникативного менеджмента как универсальной деятельности по изучению и проектированию управленческих решений, а также технологий создания и управления корпоративными репутациями как концепции управления изменениями посредством коммуникационных моделей; овладение способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; овладение способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; овладение 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.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах); УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основы организационной психологии и теории управления деловыми коммуникациями; алгоритм принятия решения в нестандартных ситуациях; методики и технологии преодоления кризисных ситуаций для поддержания позитивного имиджа и репутации фирмы, организации. <u>уметь</u> : осуществлять анализ социальных процессов и явлений с коммуникативной точки зрения; самостоятельно ориентироваться в проблемах и способах их разрешения; распознавать «добро» и «зло», этически мыслить и нравственно поступать, привносить в свою профессию общечеловеческие ценности и нравственные идеалы; применять общие нормы морали и специфические требования профессиональной этики в повседневной деятельности; владеть приемами делового общения на базе общечеловеческих и культурных ценностей, а также регламентации правовых и нормативных актов, содержащих этические требования к деятельности сотрудников учреждений; учитывать особенности личности в ситуациях делового взаимодействия; создавать атмосферу сотрудничества; правильно оценить себя, партнера по деловому общению и занимаемые позиции; разрешать конфликтные ситуации в процессе общения; правильно формировать свой имидж и подавать себя; анализировать различные сложные ситуации, используя комплексный подход, опираясь на теоретическую базу и практические навыки; <u>владеть</u> : навыками индивидуального подхода к коллегам и подчиненным; навыками использования различных методов экспресс-диагностики собеседника для выбора надежной модели своего поведения в ситуациях общения; навыками использования способов регулирования эмоциональных состояний в процессе делового общения; способами и методами ведения переговоров, разрешения конфликтных ситуаций; навыками выполнения профессиональных обязанностей с учетом принятия стратегических и тактических решений по формированию управленческих решений, поддержке репутации, а также поиском путей выхода из кризисной ситуации; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способностью использовать основные положения и методы социальных, гумани-

	тарных и экономических наук при решении профессиональных задач; 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.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Феномен, понятие и функции коммуникации. Тема 2. Этика деловых коммуникаций и переговоров Тема 3. Личность в деловых коммуникациях. Тема 4. Коммуникации как ресурс управления. Тема 5. Публичное выступление в деловой коммуникации.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

## Б1.В.ДВ.02 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б2.Б.ДВ.02.01 «СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость; изучение основ сенсорного (органолептического) анализа продукции, изучение методов применяемых при сенсорном анализе; привить практические навыки организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров, показать место сенсорных признаков в системе показателей качества продуктов; рассмотреть психофизиологические основы органолептики, взаимосвязь между результатами органолептического и инструментального анализа; изучить методы сенсорного анализа, требования к экспертам-дегустаторам, помещению и другие условия, обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок; основные принципы экспертной методологии и применение квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей качества товаров.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; навыки освоения современных методов экспертизы и идентификации товаров; системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; теоретические и практические основы органолептической оценки; физиологическую сущность сенсорного анализа; основные понятия терминов и их определений в области сенсорного анализа; научно обоснованных методов дегустационного анализа; организации современного дегустационного анализа. <u>уметь</u> : пользоваться методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; пользоваться знанием системного представления о правилах и

	<p>порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров; организовать на современном уровне дегустацию продовольственных товаров; пользоваться органолептическими способами определения значений, показателей качества пищевых продуктов; проводить тестирование экспертов-дегустаторов; использовать различные методы сенсорного анализа, при определении качества продукции; идентифицировать товар по органолептическим показателям.</p> <p><u>владеть</u>: системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров; современными методами сенсорного анализа основополагающих характеристик товаров, потребительских предпочтений; знаниями о дефектах, градациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы.</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Тема 1. Показатели качества продовольственных товаров.</p> <p>Тема 2. Наука о сенсорном анализе и органолептике.</p> <p>Тема 3. Химические вещества продуктов, обуславливающие органолептические свойства продуктов.</p> <p>Тема 4. Ощущения воспринимаемые органами зрения.</p> <p>Тема 5. Ощущения воспринимаемые органами обоняния.</p> <p>Тема 6. Ощущения воспринимаемые органами вкуса.</p> <p>Тема 7. Ощущения воспринимаемые органами осязания и слуха.</p> <p>Тема 8. Методы сенсорного анализа.</p> <p>Тема 9. Метод балльных шкал.</p> <p>Тема 10. Статус дегустатора. Дегустационная комиссия.</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.02.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: изучение методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; изучение правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; изучение современных методов экспертизы и идентификации товаров.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции;</p> <p>ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;</p>

	<p>сти; современные методы экспертизы и идентификации товаров.</p> <p><u>уметь</u>: пользоваться методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; пользоваться правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; использовать современные методы экспертизы и идентификации товаров.</p> <p><u>владеть</u>: методами идентификации оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; методами диагностирования дефектов.</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Тема 1. Оценка качества и основы экспертизы товаров</p> <p>Тема 2. Оценка качества и экспертиза зерномучных товаров</p> <p>Тема 3. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.</p> <p>Тема 4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.</p> <p>Тема 5. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.</p> <p>Тема 6. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.</p> <p>Тема 7. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.</p> <p>Тема 8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.</p> <p>Тема 9. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.</p> <p>Тема 10. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### Б1.В.ДВ.03 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

#### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.03.01 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Цели освоения дисциплины: изучение классификации и ассортимента мяса и мясных продуктов; факторов, формирующих качество (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевой ценности и химического состава; особенностей подтверждения соответствия товаров данной группы; проведение экспертизы мяса и мясных продуктов (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативной документации и др.); проведение экспертизы качества мясных продуктов на основе органолептических, физико-химических и микробиологических методов исследования</p>
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции;</p> <p>ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: ассортимент и потребительские свойства мясных продуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методы идентификации, оценки качества и безопасности мясных продуктов для диагностики дефектов, выявления</p>

<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; потребительские свойства, качество и безопасность мясных продуктов; основы технологии переработки разных видов сельскохозяйственных животных; основы технологии производства мясных полуфабрикатов, разных видов консервов, мясных копченостей и колбасных изделий.</p> <p><u>уметь</u>: проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; определять органолептические, физико-химические и микробиологические методы анализа; в практической деятельности учитывать факторы, влияющие на качество продукции; различать пороки и дефекты мясных продуктов; правильно хранить, транспортировать и реализовать мясо и продукты его переработки.</p> <p><u>владеть</u>: методами идентификации, оценки качества и безопасности мясных продуктов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь мяса и мясопродуктов; методами экспертизы, определения качества мяса и мясопродуктов; способами хранения мяса и мясопродуктов и сохранения их качества</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Тема 1. Классификация и маркировка мяса.</p> <p>Тема 2. Общие сведения об убойных животных и основы их переработки. Скотобойни.</p> <p>Тема 3. Мясо говядины. Мясо свинины. Разделка мясных туш для розничной торговли.</p> <p>Тема 4. Морфологический состав мяса.</p> <p>Тема 5. Химический состав и пищевая ценность мяса. Изменения в мясе при созревании и хранении.</p> <p>Тема 6. Экспертиза качества мяса. Ветеринарная экспертиза.</p> <p>Тема 7. Мясо птицы.</p> <p>Тема 8. Мясные субпродукты.</p> <p>Тема 9. Колбасные изделия.</p> <p>Тема 10. Мясные консервы.</p> <p>Тема 11. Мясные полуфабрикаты.</p> <p>Тема 12. Яйцо и яичные товары.</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование, курсовая работа
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.03.02 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование специалиста, обладающего необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам товароведения и экспертизы детского питания с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции;</p> <p>ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: классификацию и ассортимент продуктов детского питания, основные по-</p>

<b>В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>требительские свойства продуктов детского питания, факторы, формирующие качество продуктов детского питания.</p> <p><u>уметь</u>: осуществлять идентификацию и контроль качества продуктов детского питания, проводить экспертизу качества продуктов детского питания с целью выявления опасной и некачественной продукции.</p> <p><u>владеть</u>: правилами приемки продуктов детского питания по количеству, качеству, практическими навыками в проведении экспертизы качества продуктов детского питания, способностью проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов.</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания</p> <p>2. Товароведная характеристика и классификация продуктов детского питания.</p> <p>3. Ассортимент продуктов детского питания различных видов отечественного и зарубежного производства.</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

#### **Б1.В.ДВ.04 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)**

#### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.01 «ОСНОВЫ СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>Цели освоения дисциплины: получить основополагающие знания и практические навыки по вопросам подтверждения соответствия товаров требованиям действующих российских и международных нормативных документов посредством их сертификации и декларирования, правилах и порядке обязательной или добровольной сертификации продукции и услуг; научить обучающегося правилам и порядку организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; освоение современных методов экспертизы и идентификации товаров.</p>
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД;</p> <p>ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации.</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; современные методы экспертизы и идентификации товаров; системы сертификации потребительских товаров в РФ; виды подтверждения соответствия товаров; принципы, правила и порядок проведения сертификации однородных групп товаров, ее проблемы и пути совершенствования.</p> <p><u>уметь</u>: проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; организовывать и проводить подтверждение соответствия продукции; организовывать и проводить экспертизу и выявлять фальсифицированную продукцию; составлять аргументированные заключения, применять методы экспертной оценки; осуществлять поиск и работать с необходимыми нормативными и техническими документами.</p> <p><u>владеть</u>: современными методами экспертизы и идентификации товаров; правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; методами проведения</p>



	экспертизы и выявления фальсифицированной продукции.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Основы качества товаров. Тема 2. Основы технического регулирования. Тема 3. Основы подтверждения соответствия и сертификации товаров. Тема 4. Российские системы сертификации. Тема 5. Сертификация импортируемой продукции в России. Тема 6. Сертификация в зарубежных странах. Тема 7. Международная сертификация.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.04.02 «ОСНОВЫ СЕРТИФИКАЦИИ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: получить основополагающие знания и практические навыки по вопросам подтверждения соответствия товаров требованиям действующих российских и международных нормативных документов посредством их сертификации и декларирования, правилах и порядке обязательной или добровольной сертификации непродовольственных товаров; научить обучающегося самостоятельно применять теоретические знания по подтверждению соответствия, сертификации в коммерческой деятельности, рыночной экономике.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД; ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; современные методы экспертизы и идентификации товаров; системы сертификации потребительских товаров в РФ; виды подтверждения соответствия товаров; принципы, правила и порядок проведения сертификации однородных групп товаров, ее проблемы и пути совершенствования. <u>уметь</u> : проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; организовывать и проводить подтверждение соответствия продукции; организовывать и проводить экспертизу и выявлять фальсифицированную продукцию; составлять аргументированные заключения, применять методы экспертной оценки; осуществлять поиск и работать с необходимыми нормативными и техническими документами. <u>владеть</u> : современными методами экспертизы и идентификации товаров; правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; методами проведения экспертизы и выявления фальсифицированной продукции.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Основы качества непродовольственных товаров. Тема 2. Основы технического регулирования. Тема 3. Основы подтверждения соответствия и сертификации товаров. Тема 4. Российские системы сертификации. Тема 5. Сертификация импортируемой продукции в России. Тема 6. Сертификация в зарубежных странах. Тема 7. Международная сертификация.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ</b>	лекции, практические занятия

<b>ЗАНЯТИЙ</b>	
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

## Б1.В.ДВ.05 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.05.01 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование знаний в области товароведения и экспертизы плодов и овощей, необходимых в процессе профессиональной деятельности; изучение классификации и ассортимента плодов и овощей; факторов, формирующих их качество (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевой ценности и химического состава; особенности подтверждения соответствия товаров данной группы; изучение потребительских свойств товаров, факторов, сохраняющих их качество (особенностей упаковки, хранения, процессов при хранении, транспортировки), предреализационной товарной обработки; изучение методов идентификации плодов и овощей, дефектов, способов фальсификации, сокращения и предупреждения товарных потерь; умение проводить экспертизу плодов и овощей, включая современные методы (идентификация, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции, соответствие требованиям нормативно-технической документации и др.).
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : факторы, формирующие и сохраняющие качество плодов и овощей; номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности плодов и овощей; ассортимента данной группы товаров; основные методы идентификации плодов, овощей и продуктов их переработки, способы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции; требования к упаковке, условиям и срокам их хранения и транспортирования; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность плодов и овощей. <u>уметь</u> : осуществлять приемку плодов и овощей по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; выявлять опасную, некачественную, контрафактную и фальсифицированную продукцию; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения и реализации товаров. <u>владеть</u> : основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности плодов и овощей; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации плодов и овощей; современными методами экспертизы плодов и овощей.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Раздел 1 «Товароведение и экспертиза свежих плодов» Тема 1. Потребительские свойства плодов и овощей Тема 2. Классификация плодов. Семечковые и косточковые плоды. Ягоды. Тема 3. Тропические и субтропические плоды. Орехоплодные. Раздел 2 «Товароведение и экспертиза свежих овощей»

	Тема 1. Классификация овощей. Клубнеплоды и корнеплоды. Капустные и луковые овощи. Тема 2. Салатно-шпинатные, тыквенные, томатные, бобовые и др. овощи.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.05.02 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СУБТРОПИЧЕСКИХ И ТРОПИЧЕСКИХ ПЛОДОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование знаний в области товароведения и экспертизы тропических и субтропических плодов, необходимых в процессе профессиональной деятельности; изучение классификации и ассортимента тропических и субтропических плодов; факторов, формирующих их качество (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевой ценности и химического состава; особенности подтверждения соответствия товаров данной группы; изучение потребительских свойств товаров, факторов, сохраняющих их качество (особенностей упаковки, хранения, процессов при хранении, транспортировке), предреализационной товарной обработки; изучение методов идентификации тропических и субтропических плодов, дефектов, способов фальсификации, сокращения и предупреждения товарных потерь; умение проводить экспертизу тропических и субтропических плодов, включая современные методы (идентификация, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции, соответствие требованиям нормативно-технической документации и др.).
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : факторы, формирующие и сохраняющие качество тропических и субтропических плодов; номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности тропических и субтропических плодов; ассортимента данной группы товаров; основные методы идентификации тропических и субтропических плодов, способы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции; требования к упаковке, условиям и срокам их хранения и транспортирования; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность тропических и субтропических плодов. <u>уметь</u> : осуществлять приемку плодов и овощей по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; выявлять опасную, некачественную, контрафактную и фальсифицированную продукцию; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения и реализации товаров. <u>владеть</u> : основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности тропических и субтропических плодов; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации тропических и субтропических плодов; современными методами экспертизы тропических и субтропических

	ских плодов.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Развитие, созревание и старение плодов. Классификация плодов по типу дыхания. Тема 2. Авокадо. Тема 3. Ананасы Тема 4. Бананы Тема 5. Киви Тема 6. Манго Тема 7. Цитрусовые плоды Тема 8. Прочие тропические и субтропические плоды Тема 9. Орехоплодные тропического и субтропического происхождения
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

### **Б1.В.ДВ.06 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)**

#### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.06.01 «МЕРЧЕНДАЙЗИНГ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся системного представления об основах и приобретении практических навыков в продвижении и продаже товаров в розничном торговом предприятии, а также повышении лояльности покупателей.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; ПК-3 знает назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; механизм привлечения потребителя в магазин и обращения его внимание на конкретный товар; правила увеличения времени пребывания покупателя в торговом зале и количество совершаемых им покупок; методы управления поведением потребителей, инициируя их на совершение благоприятных для розничного торгового предприятия действий; основные способы снижения когнитивного диссонанса и повышения лояльности покупателей к розничному торговому предприятию; методы контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии. <u>уметь</u> : пользоваться знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; определять приоритетные направления работы по мерчендайзингу, их планирование и контроль; выстраивать систему мерчендайзинга, адаптированную к специфике товарной категории, рыночной ситуации; эффективно организовывать пространство торгового зала и размещение товара; прогнозировать эффективность мерчендайзинга; планировать эффективность специальных акций в магазинах; создавать в торговом зале эффективную систему стимулирования импульсивных покупок; проводить критический анализ организации внутреннего пространства магазина с точки зрения мерчендайзинга; обосновать рациональную планировку торгового зала магазина

	с учетом его формата, ассортимента реализуемых товаров и применяемых методов обслуживания; пользоваться методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии. <u>владеть</u> : знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; терминологическим аппаратом мерчендайзинга; алгоритмом принятия решения о выборе местоположения той или иной товарной группы в розничном торговом предприятии; знаниями правил мерчендайзинга; методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Теоретические основы мерчендайзинга Тема 2. Внутренняя планировка магазина Тема 3. Торговое оборудование Тема 4. Выкладка товаров Тема 5. Атмосфера магазина Тема 6. Эффективное представление продвигаемых товаров в розничном торговом предприятии
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.06.02 «ОСНОВЫ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: овладение обучающимися основными методами теории интеллектуальных систем, приобретение навыков по использованию интеллектуальных систем, изучение основных методов представления знаний и моделирования рассуждений.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : место и роль общих вопросов науки в научных исследованиях; современные проблемы математики, физики и экономики; теоретические модели рассуждений, поведения, обучения в когнитивных науках; постановку проблем математического и информационного моделирования сложных систем; взаимосвязь и фундаментальное единство естественных наук. <u>уметь</u> : эффективно использовать на практике теоретические компоненты науки: понятия, суждения, умозаключения, законы; представлять панораму универсальных методов и законов современного естествознания; работать на современной электронно-вычислительной технике; абстрагироваться от несущественных факторов при моделировании реальных природных и общественных явлений; планировать процесс моделирования и вычислительного эксперимента; осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. <u>владеть</u> : методами постановки задач и обработки результатов компьютерного моделирования; навыками самостоятельной работы в лаборатории на современ-

	ной вычислительной технике.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Введение в искусственный интеллект. 2. Экспертные системы и представление знаний. 3. Интеллектуальные системы.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

### Б1.В.ДВ.07 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

#### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.07.01 «ТОВАРНАЯ ИНФОРМАЦИЯ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: овладение необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам товарной информации с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности; расширение теоретических и практических знаний в области товарной информации; развитие навыков проведения экспертизы по информационной идентификации и определения информационной фальсификации; овладение нормативными документами РФ по предоставлению потребительской информации; подготовку обучающихся к самостоятельной работе при написании курсовой и дипломной работ.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД; ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; структуру нормативных документов; структуру технических регламентов. <u>уметь</u> : работать с нормативными документами; работать с правовыми документами; работать с техническими регламентами; уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации. <u>владеть</u> : методологией поиска нормативных документов; методологией поиска технических регламентов; методологией использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; методологией поимки научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Товарная информация 1.1. Виды и формы товарной информации. 1.2. Требования к товарной информации 2. Средства товарной информации. 2.1. Маркировка. 2.2. Информационные знаки. 2.3. Штриховые коды 3. Технические документы 3.1. Товаросопроводительные документы. 3.2. Эксплуатационные документы. 4. Законодательство о товарной информации: 4.1. Защита прав потребителей об информации

	4.2. Закон о предоставлении информации 4.3. Закон о рекламе
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.07.02 «ОЦЕНКА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование специалиста квалификации бакалавр по направлению 38.03.07 Товароведение. В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам оценки конкурентоспособности с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД; ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; химический состав и потребительские свойства товаров; факторы, влияющие на пищевую ценность потребительских товаров; методы оценки качества; методы оценки конкурентоспособности товаров. <u>уметь</u> : правильно отобрать пробы для анализов; определить органолептические, физико-химические и микробиологические методы анализа; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; в практической деятельности учитывать факторы, влияющие на качество продукции; изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности. <u>владеть</u> : методами идентификации; методами экспертизы, определения качества товаров; методами оценки конкурентоспособности товаров.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Качество продукции как важнейший составляющий элемент конкурентоспособности. Тема 2. Критерии оценки качества продукции. Тема 3. Конкурентоспособность товаров. Тема 4. Влияние качества товаров и услуг на конкурентоспособность. Тема 5. Методы оценки реальной конкурентоспособности. Тема 6. Коммерческие факторы конкурентоспособности товаров и услуг. Тема 7. Оценка конкурентоспособности товаров и услуг.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

**Б1.В.ДВ.08 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.08.01 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических и практических знаний о пищевых добавках и БАД, целесообразности их использования, о безопасности и условиях хранения пищевых добавок и БАД или продуктов, изготовленных с их использованием. Так же целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся понимания о необходимости контроля качества пищевых добавок и БАД, влияния их на структуру и свойства продукта
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : классификацию пищевых и биологически активных добавок, их роль в пищевом производстве с целью получения продуктов высокого качества; об основных принципах регулирования функционально-технологических параметров на основе коммутативности и дистрибутивности сырья; методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. <u>уметь</u> : применять различные виды пищевых и биологически активных добавок при разработке рецептур и технологий новых видов продукции для функционального питания различных категорий граждан; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров. <u>владеть</u> : методами сбора информации, ее обработки, систематизации и обобщения, использования в социальной и профессиональной деятельности; навыками работы с научной, специальной и справочной литературой при решении задач, характерных для будущей профессиональной деятельности; знаниями естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Раздел 1. Пищевые добавки Тема 1. Общие сведения о пищевых добавках. Тема 2. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Тема 3. Пищевые красители и цветокорректирующие материалы. Тема 4. Пищевые добавки, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Тема 5. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов. Тема 6. Антибиотики, антиокислители и их синергисты. Тема 7. Загустители и гелеобразователи. Эмульгаторы и эмульгирующие соли. Тема 8. Ускорители технологических процессов. Технологические добавки. Раздел 2. Биологически активные добавки Тема 1. Общие сведения и биологически активных добавок. Тема 2. Классификация БАД. Тема 3. Нутрицевтики. Тема 4. Парафармацевтики. Тема 5. Пробиотики, пребиотики. Тема 6. Ассортимент пищевых продуктов, обогащаемых БАД. Тема 7. Современные методы и средства обеспечения качества и безопасности в производстве БАД. Тема 8. Государственный контроль и надзор за производством и реализацией



	БАД.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.08.02 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: овладение необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам товароведения и экспертизы пищевых концентратов с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности; изучение классификации и ассортимента пищевых концентратов; факторов, формирующих качество (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевую ценность и химический состав; особенности сертификации товаров данной группы; умение проводить экспертизу пищевых концентратов (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативной документации и др.).
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : технические регламенты, законодательные и технические нормативно-правовые акты, регулирующие качество и безопасность, физиологические нормы потребления; значение в питании пищевых концентратов; показатели химического состава, пищевой и биологической ценности пищевых концентратов; классификацию и ассортимент пищевых концентратов; основы технологии производства пищевых концентратов, необходимые для обеспечения населения физиологически полноценными, безопасными, с высокими вкусовыми свойствами продуктами питания, а также используемое в производстве сырье, способы и приемы его обработки и пищевые добавки; методы и методики оценки качества пищевых концентратов; правила их приемки по количеству и качеству; методы идентификации, оценки качества и безопасности пищевых концентратов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. <u>уметь</u> : применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности пищевых концентратов; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности пищевых концентратов; владеть методами и методиками оценки качества пищевых концентратов и применять их на практике; проводить оценку качества пищевых концентратов в соответствии с требованиями технических нормативно-правовых актов; оценивать соответствие товарной информации, маркировки требованиям нормативной документации. <u>владеть</u> : методами идентификации пищевых концентратов; методами экспертизы, определения качества пищевых концентратов; методами, способами хранения пищевых концентратов и сохранения их качества; навыками работы с законодательными, техническими нормативно-правовыми актами, техническими регламентами, в соответствии с которыми вырабатываются пищевые концентраты; способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности пищевых концентратов; способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-

	технологических процессов и обеспечения качества и безопасности пищевых концентратов.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Пищевые концентраты обеденных блюд. 2. Пищевые концентраты для детского и диетического питания. 3. Пищевые концентраты – сухие завтраки. 4. Снеки и концентраты в космическом питании.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

### Б1.В.ДВ.09 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

#### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.ДВ.09.01 «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: изучение, всесторонний анализ и научное исследование вопроса идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров; расширение теоретических и практических знаний в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров; развитие навыков проведения экспертизы, по идентификации и обнаружению фальсификации различных групп товаров; подготовку обучающихся к самостоятельной работе при написании дипломной работы.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; методы и проблемы идентификации и фальсификации продуктов различных групп потребительских товаров; современные методы экспертизы и идентификации товаров. <u>уметь</u> : осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров; идентифицировать и проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; проводить отбор проб и определять органолептические и физико-химические показатели качества товаров; подбирать и пользоваться основными нормативными документами. <u>владеть</u> : методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; методиками экспертизы и идентификации товаров; правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Определение, виды и методы идентификации и фальсификации Тема 2. Подтверждение соответствия в РФ Тема 3. Идентификация и фальсификация зерномучных товаров Тема 4. Идентификация и фальсификация кондитерских товаров Тема 5. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров

	Тема 6. Идентификация и фальсификация плодоовощных продуктов Тема 7. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов Тема 8. Идентификация и фальсификация мяса и мясных продуктов Тема 9. Идентификация и фальсификация пищевых жиров. Тема 10. Идентификация и фальсификация рыбы и рыбных продуктов
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.ДВ.09.02 «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ  
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: изучение, всесторонний анализ и научное исследование вопроса идентификации и обнаружения фальсификации непродовольственных товаров; расширение теоретических и практических знаний в области товароведения и экспертизы непродовольственных товаров; развитие навыков проведения экспертизы, по идентификации и обнаружению фальсификации различных групп товаров; подготовку обучающихся к самостоятельной работе при написании дипломной работы
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции; ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; методы и проблемы идентификации и фальсификации продуктов различных групп потребительских товаров; современные методы экспертизы и идентификации товаров. <u>уметь</u> : осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров; идентифицировать и проводить оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; проводить отбор проб и определять органолептические и физико-химические показатели качества товаров; подбирать и пользоваться основными нормативными документами. <u>владеть</u> : методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; методиками экспертизы и идентификации товаров; правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Определение, виды и методы идентификации и фальсификации. Тема 2. Подтверждение соответствия товаров в РФ. Тема 3. Идентификация, фальсификация культурно-бытовых товаров. Тема 4. Идентификация и фальсификация швейных, кожаных и пушно-меховых товаров. Тема 5. Идентификация и фальсификация строительных товаров. Тема 6. Идентификация и фальсификация посудохозяйственных товаров и бытовой химии.

<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, лабораторные работы
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	экзамен

## Б2. ПРАКТИКА

### Б2.В. ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

#### АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ Б2.В.01(У) УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

ЦЕЛИ ПРАКТИКИ	Цели данного вида практики: закрепить теоретические знания по товароведению и экспертизе потребительских товаров, сформировать у обучающихся практические навыки работы продавцами, кассирами, товароведа-эксперта на розничном, оптовом или производственном предприятии; умения применять их в профессиональной деятельности.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; ПК-2 способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности; ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	В результате прохождения учебной ознакомительной практики обучающиеся должны: <u>знать</u> : основополагающие характеристики товаров; показатели качества товаров; методы товароведения; классификацию товаров; виды экспертиз и способы их проведения; средства товарной информации; ассортимент товаров; факторы, формирующие и определяющие качество товаров; <u>уметь</u> : формулировать задачи и цели современного товароведения; идентифицировать товар; определять показатели и свойства ассортимента товаров; определять качество товара, устанавливать градацию качества и выявлять брак; использовать методы предотвращения товарных потерь; использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности и товароведении; пользоваться нормативной документацией по ассортименту и качеству товаров анализировать и оценивать структуру ассортимента; использовать основы экономических знаний в области товароведения; применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров <u>владеть</u> : методами классификации и кодирования товаров; методами определения показателей ассортимента и его формирования; методами экспертизы, определения качества товаров и способами их сохранения; готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	Учебная ознакомительная практика включает общие вопросы для всех обучающихся по данной ОПОП ВО и индивидуальную часть, направленную на выполнение конкретного задания. Общее руководство практикой осуществляется руководителем практики от университета. Руководитель практики от университета: составляет рабочий график (план) проведения практики; разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период прохождения практики; участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий; оценивает резуль-

	<p>таты практики обучающихся.</p> <p>Обучающиеся в период прохождения практики должны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальными заданиями; подчиняться действующими в организации правилам внутреннего трудового распорядка; изучить и строго соблюдать правила охраны труда, правила поведения в лаборатории; представить своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о прохождении практики. В зависимости от места прохождения практики обучающимся, содержание практики может различаться, что отражается в индивидуальном задании на практику.</p> <p>Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.</p> <p>Основные этапы учебной ознакомительной практики:</p> <p><i>Подготовительный.</i> Разработка рабочего графика (плана) и индивидуального задания. Общее знакомство с лабораториями кафедры, охраной труда и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p><i>Основной.</i> Изучение литературы по товароведению и нормативной документации, используемой при оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров.</p> <p>Выполнение индивидуального задания: анализ литературных источников по вопросам, предусмотренным программой практики; изучение стандартов по оценке качества продовольственных и непродовольственных товаров.</p> <p>Для выполнения индивидуального задания необходимо выбрать какой-либо товар, являющегося объектом исследования.</p> <p>Перечень вопросов для рассмотрения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История появления товара</li> <li>2. Формирование потребительских свойств товара</li> <li>3. Требования к качеству товара.</li> </ol> <p><i>Заключительный.</i> Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	Дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики
<b>ФОРМА ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</b>	Зачет с оценкой

### АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ Б2.В.02(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ (ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ) ПРАКТИКА

<b>ЦЕЛИ ПРАКТИКИ</b>	Цели данного вида практики: закрепить теоретические знания по товароведению и экспертизе потребительских товаров, сформировать у обучающихся практические навыки работы товароведа-эксперта на розничном, оптовом или производственном предприятии; умения применять их в профессиональной деятельности, а также необходимые универсальные и профессиональные компетенции
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<p>УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;</p> <p>УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p>УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;</p> <p>УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной</p>

	<p>формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);</p> <p>УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;</p> <p>УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</p> <p>УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;</p> <p>УК-9 способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах;</p> <p>УК-10 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;</p> <p>УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению;</p> <p>ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции;</p> <p>ПК-2 способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-3 знает назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования;</p> <p>ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД;</p> <p>ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<p>В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:</p> <p><u>знать</u>: ассортимент и потребительские свойства товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество потребительских товаров; правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; функциональные возможности торгово-технологического оборудования; показатели качества товаров.</p> <p><u>уметь</u>: формулировать задачи и цели современного товароведения; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности; выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль; определять показатели и свойства ассортимента товаров; определять качество товара, устанавливать градацию качества и выявлять брак.</p> <p><u>владеть</u>: методами классификации и кодирования товаров; методами определения показателей ассортимента и его формирования;</p> <p>- современных методов экспертизы и идентификации товаров; методами приемки товаров по количеству и качеству, хранения и реализации товаров</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<p>Рассмотрению в период прохождения производственной практики подлежат следующие вопросы:</p> <p><u>На торговом предприятии</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика предприятия.</li> <li>2. Ассортиментный профиль предприятия.</li> <li>3. Организация торгово-технологического процесса (на примере выбранного</li> </ol>

	товара). 4. Товароведная характеристика выбранного товара. 5. Требование к качеству товара <u>На производственном предприятии</u> 1. Общая характеристика предприятия. 2. Производственный ассортимент товаров 3. Организация технологического процесса по производству продукции (на примере выбранного товара) 4. Товароведная характеристика выбранного товара. 5. Требование к качеству товара
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	Дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики. В качестве баз практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности выбираются предприятия, отвечающие следующим требованиям: соответствовать профилю подготовки обучающегося и виду практики; иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики; располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой обучающихся. Местом прохождения практики могут быть различные организации, занимающиеся производством и реализацией товаров. На период практики обучающийся может быть зачислен на вакантную должность в соответствии с заданием по практике.
<b>ФОРМА ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</b>	Зачет с оценкой

### АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ Б2.В.03(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

<b>ЦЕЛИ ПРАКТИКИ</b>	Производственная преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Цели данного вида практики: формирование и развитие профессиональных знаний, умений и навыков в сфере товароведения и экспертизы потребительских товаров, используемых при подготовке выпускной квалификационной работы; овладении современными методами для поиска и анализа современной информации.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	УК-1. способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-2. способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-3. способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-4. способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) УК-5. способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-6. способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-7. способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-8. способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при



	<p>угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>УК-9. способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> <p>УК-10. способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>УК-11. способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p> <p>ПК-1. способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции</p> <p>ПК-2. способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности</p> <p>ПК-3. знает назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования</p> <p>ПК-4. способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД</p> <p>ПК-5. знает требования к структуре и содержанию технической документации</p>
<p><b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b></p>	<p>В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: ассортимент и потребительские свойства товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество потребительских товаров; основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию и повышению квалификации; правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; функциональные возможности торгово-технологического оборудования; показатели качества товаров.</p> <p><u>уметь</u>: формулировать задачи и цели современного товароведения; использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности; использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; в устной и письменной формах решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия в области товароведения; пользоваться литературой на иностранном языке в области товароведения; работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях; использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских 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; 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 мерчендайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; 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; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной</p>

	<p>документации; изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности; выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль; определять показатели и свойства ассортимента товаров; определять качество товара, устанавливать градацию качества и выявлять брак.</p> <p><u>владеть:</u> методами классификации и кодирования товаров; методами определения показателей ассортимента и его формирования; современных методов экспертизы и идентификации товаров; способностью к самоорганизации и самообразованию; методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; методами приемки товаров по количеству и качеству, хранения и реализации товаров</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<p>Перечень изучаемых вопросов производственной преддипломной практики:</p> <p><u>На торговом предприятии:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика предприятия и его организационной структуры.</li> <li>2. Формирование ассортимента товаров в торговом предприятии.</li> <li>3. Организация торгово-технологического процесса на торговом предприятии.</li> <li>4. Товароведная характеристика выбранного вида продукта.</li> <li>5. Ассортимент продукции на потребительском рынке.</li> <li>6. Экспертиза качества продукции</li> </ol> <p><u>На производственном предприятии:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика предприятия.</li> <li>2. Товароведная характеристика выбранного вида продукта.</li> <li>3. Организация технологического процесса по производству продукции.</li> <li>4. Ассортимент продукции на потребительском рынке.</li> <li>5. Экспертиза качества продукции</li> </ol>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	Дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики
<b>ФОРМА ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</b>	Зачет с оценкой

### Б3. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

#### АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

<b>ЦЕЛИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	<p>Государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся завершает освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров. Государственная итоговая аттестация предназначена для оценки сформированности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным стандартом по данному направлению подготовки.</p>
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	<p>УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач          УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений          УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде          УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)          УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах          УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни          УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности          УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов          УК-9 способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах          УК-10 способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности          УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению          ОПК-1 способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения          ОПК-2 способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров          ОПК-3 способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции          ОПК-4 способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы          ОПК-5 способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач          ОПК-6 способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>

	<p>ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции</p> <p>ПК-2 способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности</p> <p>ПК-3 знает назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования</p> <p>ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД</p> <p>ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	<p>В результате государственной итоговой аттестации обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки; основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; структуру нормативных документов; структуру технических регламентов; основные положения, методы и законы естественнонаучных дисциплин (математики, физики, химии, биологии и других смежных дисциплин), используемые в товароведении; требования нормативной документации к приемке товара по количеству и качеству, маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций; основы товарного менеджмента и товарную логистику; этапы товародвижения; принципы управления товарами; ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; направления развития и особенности формирования торгового ассортимента данной группы товаров; номенклатуру потребительских свойств товаров; пути повышения качества товаров, условия хранения, транспортирования как факторов, сохраняющих качество товаров; виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания; критерии выбора поставщиков, правила организации закупки и составления договоров.</p> <p><u>уметь</u>: применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач; формулировать задачи и цели современного товароведения; критически оценивать уровень своей квалификации; повышать свою квалификацию; работать с нормативными документами; работать правовыми документами; работать с техническими регламентами; организовывать торгово-закупочную деятельность в масштабах отдельного торгового предприятия; анализировать полученные данные экспертизы товаров, составлять и анализировать рекламации и претензии по качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения; организовывать процессы товародвижения; управлять товарами на всех этапах товародвижения; пользоваться нормативной документацией по ассортименту и качеству товаров анализировать и оценивать структуру ассортимента; определять показатели ассортимента и качества товаров; определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление.</p> <p><u>владеть</u>: навыками саморазвития; методологией поиска нормативных документов; методологией поиска технических регламентов; методологией использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров; практикой закупки и поставки товаров; навыками работы с рекламациями и претензиями; методами управления товарами в сфере обращения; основами продвижения товаров; методами классификации и кодирования товаров; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров; способами сохранения качества товаров; методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения.</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>	Государственный экзамен проводится по 13 дисциплинам обязательной части и

<b>И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	<p>части, формируемой участниками образовательных отношений, образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.</p> <p>Перечень дисциплин включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Товароведение и экспертиза зерномучных товаров;</li> <li>- Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов;</li> <li>- Товароведение и экспертиза мяса и мясопродуктов;</li> <li>- Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов;</li> <li>- Товароведение и экспертиза плодов и овощей</li> <li>- Товароведение и экспертиза морепродуктов;</li> <li>- Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров (пищевые жиры, вкусовых, кондитерских);</li> <li>- Товароведение и экспертиза комбинированных и функциональных продуктов;</li> <li>- Товароведение и экспертиза пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров</li> <li>- Мерчендайзинг продовольственных товаров;</li> <li>- Товарный менеджмент.</li> <li>- Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.</li> </ul> <p>Выпускная квалификационная работа выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и профилю профессиональной деятельности по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.</p> <p>Тематика выпускных квалификационных работ должна быть актуальной, соответствовать состоянию и перспективам развития в области товароведения и экспертизы в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров. Выпускные квалификационные работы могут выполняться по заявкам профильных организаций. Изучение и разработка обучающимся избранной темы систематизируют знания, полученные им в процессе обучения, способствуют развитию у него творческого и аналитического мышления.</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	<p>Государственный экзамен по направлению подготовки 38.3.07. Товароведение проводится в устной форме по экзаменационным билетам, утвержденным учебно-методической комиссией Плодоовощного института им. И.В. Мичурина ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ и согласованным с директором института.</p> <p>Требования к выпускной квалификационной работе (ВКР) и порядок ее выполнения, рецензирования и защиты определены Положением о выпускных квалификационных работах в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ</p>
<b>ФОРМА ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</b>	<p>государственный экзамен, защита ВКР</p>

## ФТД. ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ФАКУЛЬТАТИВА ФТД.01 «КАЧЕСТВО СЕРВИСНЫХ УСЛУГ В СФЕРЕ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: сформировать устойчивые знания о здоровом, правильном питании учащихся.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> ассортимент и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; методы экспертизы и идентификации товаров; пищевую ценность продуктов; суточные потребности человека в белке, углеводах, жирах, незаменимых аминокислотах и жирных кислотах, витаминах, основных минеральных веществах и воде; перечень основных продуктов питания, содержащих эссенциальные пищевые вещества, которые должны поступать с пищей; <u>уметь:</u> 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; применять современные методов экспертизы и идентификации товаров; применять знания конкретных цифр рекомендуемых суточных норм потребления незаменимых пищевых веществ для составления рационов питания; проводить вычисления калорийности пищевых продуктов, качества пищевого белка. <u>владеть:</u> способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров; методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; приемами, позволяющими компенсировать недостаток определенных нутриентов в пищевых продуктах лицам в зависимости от их половой, возрастной принадлежности, условий проживания и работы, физиологического состояния или характера предболезни.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Классификация и характеристика основных видов сервисных услуг Современное состояние сервисной деятельности Основы физиологии человека. Основные принципы диетического питания. Питание при различных заболеваниях.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ФАКУЛЬТАТИВА  
ФТД.02 «ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ СТУДЕНТОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: сформировать устойчивые знания о здоровом, правильном питании учащихся.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : ассортимент и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; методы экспертизы и идентификации товаров; пищевую ценность продуктов; суточные потребности человека в белке, углеводах, жирах, незаменимых аминокислотах и жирных кислотах, витаминах, основных минеральных веществах и воде; перечень основных продуктов питания, содержащих эссенциальные пищевые вещества, которые должны поступать с пищей; <u>уметь</u> : 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; применять современные методов экспертизы и идентификации товаров; применять знания конкретных цифр рекомендуемых суточных норм потребления незаменимых пищевых веществ для составления рационов питания; проводить вычисления калорийности пищевых продуктов, качества пищевого белка. <u>владеть</u> : способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров; методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; приемами, позволяющими компенсировать недостаток определенных нутриентов в пищевых продуктах лицам в зависимости от их половой, возрастной принадлежности, условий проживания и работы, физиологического состояния или характера предболезни
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Основы физиологии человека. Энергетический обмен организма. Виды энергозатрат. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов. Токсические и защитные компоненты пищи. Дифференцированное питание различных групп населения. Основные принципы диетического питания. Питание при различных заболеваниях. Основы физиологии человека.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	зачет