

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

ПРОФИЛЬ - ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА В СФЕРЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ – ПРИКЛАДНОЙ БАКАЛАВРИАТ

№ п.п	Наименование дисциплины и ее основные разделы	Трудоемкость акад. часов (зач.един.)
1	2	3
Б1.Б	Базовая часть	3564 (99)
Б1.Б.1	<p style="text-align: center;">ИСТОРИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов комплексного представления о культурно-историческом своеобразии России, её месте в мировой истории и европейской цивилизации; углубление знаний об основных закономерностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучении истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях, навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьного курса: «История России», «Всеобщая история» и «Обществознание».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении политологии и социологии, философии, культурологии.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы теории и методологии истории; - движущие силы и закономерности исторического процесса; - различные оценки ключевых исторических фактов; - основные этапы истории России и мира, выдающиеся исторические личности; - важнейшие достижения культуры. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - логически мыслить, формировать 	144 (4)

	<p>аргументацию, отстаивать свою позицию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные методы исторического исследования; - сравнивать исторические факты, явления, процессы; - извлекать уроки из исторических событий. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельного поиска литературы по исторической проблематике; - ведения полемики; - работы с историческими источниками. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теория и методология исторической науки. 2. Исследователь и исторический источник. 3. Особенности становления государственности в России и в мире. 4. Русские земли в XIII-XV вв. и европейское средневековье. 5. Россия в XVI – XVII вв. в контексте развития европейской цивилизации. 6. Россия и мир в XVIII-XIX вв. Попытки модернизации и промышленный переворот. 7. Россия и мир в XX веке. 8. Россия и мир в XXI веке. 	
Б1.Б.2	<p style="text-align: center;">ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК</p> <p>Цель изучения дисциплины: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования (средняя школа); овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьного курса: «Иностранный язык».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении иностранного языка в профессиональной деятельности.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к коммуникации в устной и 	252 (7)

письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- специфику артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи;
- правила чтения транскрипции;
- грамматические явления, характерные для бытовой и профессиональной речи;
- базовую лексику общего и терминологического характера;
- способы дифференциации лексики по сферам применения;
- основные способы словообразования;
- свободные и устойчивые словосочетания и фразеологические единицы.

Уметь:

- понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые и специальные темы;
- владеть всеми видами чтения адаптированной и оригинальной литературы;
- фиксировать информацию, получаемую при чтении текстов;
- работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;
- выступать с публичной речью: делать сообщения, доклады.

Владеть навыками:

- грамматическими и лексическими, обеспечивающими коммуникацию общего характера при письменном и устном общении;
- говорения, обеспечивающими коммуникацию в основных ситуациях неофициального и официального общения при монологическом высказывании или в диалогической речи;
- аудирования, обеспечивающими понимание устной (монологической или диалогической) речи на бытовые и специальные темы;
- письменной речи, необходимыми для подготовки тезисов, сообщений, писем, рефератов и аннотаций.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы:**

1. Водно-коррекционный модуль.
2. Бытовая сфера общения.
3. Социально-культурная сфера общения.
4. Научно-техническая сфера общения.

Цель изучения дисциплины: сформировать представление о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира; сформировать целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в неживой и живой природе и общественной жизни; привить навыки работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами; сформировать представление о научных, философских и религиозных картинах мироздания, сущности, назначении и смысле жизни человека; сформировать представление о многообразии форм человеческого знания, соотношении истины и заблуждения, знания и веры, рационального и иррационального в человеческой жизнедеятельности, особенностях функционирования знания в современном обществе; сформировать представление о ценностных основаниях человеческой деятельности; определить основания активной жизненной позиции, ввести в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения «История», «Культурология», «Политология и социология».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** при изучении правоведения.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

основные философские понятия и категории; закономерности развития природы, общества и мышления;

основные направления, проблемы, теории и методы философии;

содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития.

Уметь:

применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;

анализировать процессы и явления, происходящие в

	<p>обществе, социальные тенденции, факты и явления; применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии.</p> <p>Владеть навыками: восприятия и анализа текста, имеющего философское содержание, приемами ведения дискуссии и полемики; навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Философия, ее предмет и место в культуре 2. Исторические типы философии. 3. Онтологические основания мира и атрибутивные свойства субстанции. 4. Проблема идеального. Сознание как форма психического отражения. 5. Проблема познания в философии. Концепции истины. 6. Особенности человеческого бытия. 7. Общество как развивающаяся система. Культура и цивилизация. 8. Философские проблемы области профессиональной деятельности. 	
Б1.Б.4	<p style="text-align: center;">ЭКОНОМИКА</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов основ экономического мышления, выработка умения аргументировано судить об экономических проблемах, как в народнохозяйственных масштабах, так и в личной повседневной жизни, обретение опыта самостоятельного принятия эффективных экономических решений.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьного курса: «История», «Математика».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении при прохождении практик, сдаче государственного экзамена, выполнении выпускной квалификационной работы.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие <i>следующих компетенций:</i></p>	108 (3)

	<p>- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3)</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – закономерностей и возможности управления на предприятии производственно- финансовыми и кредитными ресурсами с применением различных инструментов факторинг, форфейтинг, лизинг, транс, ипотека); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать правовую документацию в будущей профессиональной деятельности; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основными методами ценообразования, финансирования, кредитования и страхования, грамотно использовать специфику внешнеэкономических операций на рынке сырья и продовольствия. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <p>Введение в экономику.</p> <p>Основы анализа спроса, предложения, рыночного равновесия.</p> <p>Эластичность спроса и предложения Теория потребительского выбора.</p> <p>Теория фирмы. Производственная функция. Издержки производства.</p> <p>Типы рынков Рынок и конкуренция.</p> <p>Определение цены и объёмов производства на монопольном рынке.</p> <p>Рынок факторов производства.</p> <p>Основные макроэкономические показатели.</p> <p>Макроэкономическая нестабильность Безработица. Инфляция.</p> <p>Макроэкономическое равновесие. Совокупный спрос и совокупное предложение.</p> <p>Деньги. Кредитно-денежная политика.</p> <p>Налоги. Фискальная политика.</p> <p>Экономический рост.</p> <p>Роль государства в экономике.</p>	
Б1.Б.5	<p style="text-align: center;">ПРАВОВЕДЕНИЕ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний для правового ориентирования в системе законодательства, определение соотношения юридического содержания норм с реальными событиями общественной жизни, изучение основополагающих правовых понятий.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях,</p>	144 (4)

умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «История», «Философия», «Политология и социология».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** для изучения дисциплин: отраслевая стандартизация и сертификация.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- **знать** основополагающие правовые понятия, основные источники права, принципы применения юридической ответственности;

- **уметь** ориентироваться в системе законодательства, определять соотношение юридического содержания норм с реальными событиями общественной жизни;

- **владеть** навыками самостоятельной работы с нормативными источниками.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы:**

1. Государство. Его роль в жизни общества. Основы конституционного права.

2. Право. Его роль в жизни общества. Права человека и гражданина РФ. Источники российского права. Правонарушение и юридическая ответственность. Значение законности и правопорядка в современном обществе. Борьба с коррупцией.

3. Основы гражданского права. Понятие гражданского правоотношения. Физические и юридические лица. Право собственности. Обязательства в гражданском праве и ответственность за их нарушение.

4. Основы наследственного права.

5. Основы семейного права. Брачно-семейные отношения. Взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей. Ответственность по семейному праву.

6. Основы трудового права. Трудовой договор. Трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение.

7. Административные правонарушения и административная ответственность. Правовые основы защиты государственной тайны. Законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты

	<p>информации и государственной тайны.</p> <p>8. Основы уголовного права. Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений.</p> <p>9. Экологическое право. Особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности</p>	
Б1.Б.6	<p align="center">КУЛЬТУРОЛОГИЯ И МЕЖКУЛЬТУРНОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование, закрепление и расширение базовых знаний о культурологии как науке и о культуре как предмете культурологии; об основных разделах современного культурологического знания и о проблемах и методах их исследования. Изучение культурологии способствует развитию знаний об основных формах и закономерностях мирового процесса развития культуры в ее общих и единичных характеристиках, выработке навыков самостоятельного овладения миром ценностей культуры для совершенствования своей личности и профессионального мастерства.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьного курса: «Русский язык», «Литература», «История».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин политологии и социологии, философии, правоведения.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6); <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знать сущность и особенности культуры, структуру и функции, её место и роль в жизни человека и общества, тенденции и проблемы её эволюции, школы и концепции культурологии, формы культуры, основы истории мировой и отечественной культуры; – уметь объяснить феномен культуры, ее роль в человеческой жизнедеятельности, иметь представление о способах приобретения, хранения и передачи социального опыта, базисных ценностей культуры; – владеть навыками современной культуры 	144(4)

	<p>общения и ориентироваться в мире культурных символов и глобальных проблем.</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Культурология в системе гуманитарного знания. 2. Культура как объект исследования культурологии. 3. Основные категории и понятия культурологии. 4. Типология культуры. 5. Место и роль России в мировой культуре. 6. Культура в социальном пространстве. 7. Межкультурные коммуникации. 8. Культура в современном мире. 	
Б1.Б.7	<p style="text-align: center;">ТЕХНОЛОГИЯ КОМАНДООБРАЗОВАНИЯ И САМОРАЗВИТИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих им успешно решать весь спектр задач, связанных с созданием и функционированием команд в организациях, а также отчетливо выраженного индивидуального взгляда на проблему создания и функционирования управленческой команды, понимания ее сути как социально-психологического феномена.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Культурология и межкультурное взаимодействие» и «Медиакультура»</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для создания основы основы для научно-исследовательской работы и процесса взаимодействия с коллективом во время прохождения учебной и производственной практики.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6); - способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наиболее эффективные средства осуществления взаимодействия, в т.ч. на основе этнических, социальных и культурных различий и особенностей 	108 (3)

	<p>взаимодействия людей в коллективе, относящихся к вопросам групповой динамики и командообразования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы саморегуляции при выполнении деятельности в условиях неопределенности. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать способы и методы взаимодействия с коллегами в зависимости от представления представление об особенностях их личности, в т.ч. об этнических, социальных и культурных различиях; - организовать командную работу в коллективе в зависимости от особенностей аудитории (возрастные особенности, гендерные различия и проч.); - формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию принимаемым решениям при выборе способов выполнения деятельности. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - процессом взаимодействия субъектов в коллективе, может разрабатывать или составлять программу саморегуляции и эффективного влияния и проводить тренинги, направленные на индивидуальное и групповое поведение, связанное с особенностями групповой динамики и командообразования; - полной системой знаний о содержании, особенностях процессов самоорганизации и самообразования, аргументированно обосновывает принятые решения при выборе технологий их реализации с учетом целей профессионального и личностного развития. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <p>РАЗДЕЛ I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ КОМАНДООБРАЗОВАНИЯ</p> <p>1.1 Тема. Команда как вид групп высшего уровня развития</p> <p>1.2. Тема. Формирование команды</p> <p>Итого по разделу</p> <p>РАЗДЕЛ II. ВНУТРИКОМАНДНЫЕ ПРОЦЕССЫ И ОТНОШЕНИЯ</p> <p>2.1. Тема. Распределение ролей и особенности работы в команде</p> <p>2.2. Управление взаимоотношениями в команде</p> <p>2.3. Тема Коммуникации в команде</p> <p>2.4. Тема Управление конфликтами в командах</p> <p>Итого по разделу</p> <p>РАЗДЕЛ III. САМОРАЗВИТИЕ ЧЛЕНОВ КОМАНДЫ</p> <p>3.1. Тема Жизненный путь личности и саморазвитие. Индивидуальный коучинг.</p>	
--	---	--

<p>Б1.Б.8</p>	<p align="center">БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов профессиональных компетенций, способных обеспечить решение задач в области создания безопасных условий деятельности при проектировании и использовании техники и технологических процессов, а также при прогнозировании и ликвидации последствий стихийных бедствий, аварий и катастроф.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Математика», «Физика», «Химия», «Информатика», «Экология», «Электротехника и электроника».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при итоговой государственной аттестации.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методические, нормативные и руководящие материалы, касающиеся выполняемой работы; • основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, осуществлять и контролировать выполнение требований по охране труда и технике безопасности в конкретной сфере деятельности; <p>владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды; – применения современных средств защиты от поражения и основными мерами по ликвидации их последствий. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретические основы безопасного и безвредного взаимодействия человека со средой обитания. 2. Формирование опасностей в производственной 	<p>144 (4)</p>
---------------	---	----------------

	<p>среде. Идентификация вредных и опасных факторов технических систем.</p> <p>3. Технические методы и средства повышения безопасности и экологичности производственных систем.</p> <p>4. Прогнозирование и ликвидация чрезвычайных ситуаций.</p> <p>5. Правовые и организационные основы безопасности жизнедеятельности. Управление безопасностью жизнедеятельности.</p>	
Б1.Б.9	<p style="text-align: center;">ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ</p> <p>Цель дисциплины – усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков использования физико-химических методов исследования продовольственных товаров и установления их соответствия гигиеническим требованиям и заявленному составу.</p> <p>Дисциплина «Физико-химические методы исследования сырья и продуктов питания» имеет логические и содержательно-методические связи с такими дисциплинами, как «Правовое регулирование коммерческой деятельности», «Санитария и гигиена», «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», а также с дисциплинами «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Безопасность товаров», «Введение в товароведение однородных групп продовольственных товаров».</p> <p>Теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе изучения дисциплины «Физико-химические методы исследования сырья и продуктов питания» пригодятся студентам для изучения последующих дисциплин, таких как «Основы микробиологии», «Пищевая химия», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания и растительного сырья», «Пищевые биологически активные добавки».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Физико-химические методы исследования» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p style="text-align: center;">Знать</p>	108 (3)

	<p>физические принципы, лежащие в основе действия современных приборов, средств измерения и безопасности потребительских товаров</p> <p>Уметь: производить измерения физических величин в различных устройствах и технологических процессах, характеризующих качество и безопасность потребительских товаров</p> <p>Владеть: навыками практического и теоретического исследования качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>ПСК-1: способностью применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов</p> <p>Знать физические принципы, лежащие в основе действия современных приборов, средств измерения и контроля</p> <p>Уметь: производить измерения физических величин в различных устройствах и технологических процессах</p> <p>Владеть: навыками практического и теоретического исследования содержание дисциплин: Общая характеристика физико-химических методов анализа Электрохимические методы анализа 1. Оптические методы анализа 2. Хроматографические методы анализа</p>	
Б1.Б.10	<p align="center">ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» является усвоение студентами теоретических знаний о товаре, формирование умений и навыков, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность товароведов по оценке и обеспечению качества и ассортимента товаров на разных этапах его жизненного цикла, а также квалифицированного проведения экспертизы товаров; изучения товаросопроводительной документации, обобщения, систематизации и анализа результатов экспертного исследования.</p> <p>Освоение учебной дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении:</p>	216 (6)

«Биология с основами экологии», «Введение в товароведения однородных групп продовольственных товаров», «Химия», «Анатомия пищевого сырья».

Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» будут необходимы для изучения дисциплин «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товарный менеджмент», «Сенсорный анализ потребительских товаров», «Биоповреждаемость непродовольственных товаров», «Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг», «Исследование товарных рынков», «Таможенная экспертиза», «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров», «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы товаров», практической деятельности и при написании дипломной работы.

В результате освоения дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

Знать

- классификацию и ассортимент однородных групп потребительских товаров;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров,

Уметь

- определять показатели ассортимента и качества товаров;
- организовывать процесс товародвижения товаров с учетом факторов, формирующие и сохраняющих качество и безопасность

Владеть

- методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров;
- установление производства и оптимального режима хранения для каждой группы товаров;

ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров, - виды, формы и средства информации о товарах <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровывать маркировку товаров; - анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами по товароведению и экспертизе товаров; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативными документами; - терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества готовой продукции. <p>ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и определения, объекты, субъекты, критерии, средства и методы проведения экспертизы товаров; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить экспертизу, <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками в проведении экспертизы <p>Содержание дисциплины:</p> <p>Основные понятия, цели и задачи дисциплины</p> <p>Объекты и субъекты товароведения</p> <p>Классификация потребительских товаров</p> <p>Ассортимент товаров</p> <p>Качество товаров</p> <p>Оценка качества товаров</p> <p>Физические свойства товаров</p>	
БЗ.Б.11	<p>СТАНДАРТИЗАЦИЯ, ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ И МЕТРОЛОГИЯ</p> <p>Целью преподавания дисциплины «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» является приобретение теоретических знаний в области технического регулирования, стандартизации и метрологии, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению единства измерений.</p> <p>Дисциплина изучается в 6,7 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Математика», «Физика», «Химия», «Информатика».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины будут необходимы им при</p>	144 (4)

	<p>дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Таможенная экспертиза», «Товарный менеджмент», «Отраслевая стандартизация», «Управление качеством», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Сертификация систем качества товаров и услуг».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, цели, принципы и объекты в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками практической работы с нормативной документацией. <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Метрология 2. Стандартизация 3. Стандартизация 4. Оценка соответствия 	
Б1.Б.12	<p>ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» является усвоение теоретических знаний о данных товарах, приобретение навыков их оценки, изучение обеспечения сохраняемости на всех этапах товародвижения, а также раскрытие закономерностей формирования ассортимента, качества и конкурентоспособности товаров, необходимых для успешной торговой деятельности и обеспечения высокого качества обслуживания покупателей.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин – «Химия», «Анатомия пищевого сырья», «Введение в</p>	288 (8)

товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Физико-химические методы исследования», «Теоретические основы товароведения и экспертизы».

Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» будут необходимы для «Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг», «Исследование товарных рынков», «Рынок продовольственных товаров», «Управление качеством», «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Сенсорный анализ потребительских товаров», практической деятельности и при написании дипломной работы.

В результате освоения дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

Знать

- классификацию и ассортимент однородных групп потребительских товаров;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров,

Уметь

- определять показатели ассортимента и качества товаров;
- организовывать процесс товародвижения товаров с учетом факторов, формирующие и сохраняющих качество и безопасность

Владеть

- методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров;
- установление производства и оптимального режима хранения для каждой группы товаров;

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

Знать

	<p>- основные методы идентификации товаров и способы обнаружения защиты товаров от фальсификации</p> <p>Уметь</p> <p>- проводить идентификацию товаров при товароведной оценке при экспертизе качества</p> <p>Владеть</p> <p>- правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения;</p> <p>-основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности однородных групп непродовольственных товаров;</p> <p>ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p> <p>Знать</p> <p>- виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров,</p> <p>- виды, формы и средства информации о товарах</p> <p>Уметь</p> <p>- расшифровывать маркировку товаров;</p> <p>- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами по товароведению и экспертизе товаров;</p> <p>Владеть</p> <p>- навыками работы с нормативными документами;</p> <p>- терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества готовой продукции.</p> <p>ПК-13 умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p> <p>Знать</p> <p>- организационно-правовые основы организации приемки товаров по количеству и качеству,</p> <p>- знать основные нормативные документы, технические регламенты при приемке товаров по количеству и качеству</p> <p>Уметь</p> <p>- обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству, в соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p> <p>Владеть</p> <p>- навыками приемки товаров по количеству и качеству, в соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим</p>	
--	--	--

документам

Содержание дисциплины

Состояния отечественного рынка зерномучных и плодоовощных товаров. Классификация и ассортимент зерномучных и плодоовощных товаров. Особенности химического состава, пищевой ценности. Факторы, формирующие качество зерномучных и плодоовощных товаров, требования к сырью, основы хранения, технологические дефекты и причины их появления; санитарные правила при хранении; технология транспортирования; процессы, регламентирующие сроки хранения. Порядок проведения оценки качества, методика отбора проб и составления образца для анализа. Экспертиза зерномучных и плодоовощных товаров.

Состояния отечественного рынка кондитерских и вкусовых товаров. Классификация и ассортимент кондитерских и вкусовых товаров. Особенности химического состава, пищевой ценности. Факторы, формирующие качество кондитерских и вкусовых товаров, требования к сырью, основы хранения, технологические дефекты и причины их появления; санитарные правила при хранении; технология транспортирования; процессы, регламентирующие сроки хранения. Порядок проведения оценки качества, методика отбора проб и составления образца для анализа. Экспертиза кондитерских и вкусовых товаров.

Состояния отечественного рынка молочных и жировых товаров. Классификация и ассортимент молочных и жировых товаров. Особенности химического состава, пищевой ценности. Факторы, формирующие качество молочных и жировых товаров, требования к сырью, основы хранения, технологические дефекты и причины их появления; санитарные правила при хранении на холодильниках и в розничной торговле; технология транспортирования; процессы, регламентирующие сроки хранения. Порядок проведения оценки качества, методика отбора проб и составления образца для анализа. Экспертиза молочных и жировых товаров.

Состояния отечественного рынка мясных и рыбных товаров. Классификация и ассортимент мясных и рыбных товаров. Особенности химического состава, пищевой ценности. Факторы, формирующие качество мясных и рыбных товаров, требования к сырью, основы хранения, технологические дефекты и причины их появления; санитарные правила при

	<p>хранении на холодильниках и в розничной торговле; технология транспортирования; процессы, регламентирующие сроки хранения. Порядок проведения оценки качества, методика отбора проб и составления образца для анализа. Экспертиза мясных и рыбных товаров.</p> <p>Состояния отечественного рынка детских и специальных продуктов. Классификация и ассортимент детских и специальных продуктов. Особенности химического состава, пищевой ценности. Основных положений Технических регламентов на данную продукцию. Основ технологии, классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков. Требований к качеству отечественных и международных стандартов, дефектов, выявления фальсификации. Методика отбора проб и составления образца для анализа. Изучение упаковки, маркировки, хранения.</p> <p>Предмет, цели и задачи курса. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации. Основы применения и экспертизы пищевых добавок. Характеристика различных классов пищевых добавок: натуральные и идентичные натуральным пищевые добавки; синтетические пищевые добавки; свойства и способы применения пищевых добавок; гигиеническая регламентация пищевых добавок; токсикологическая безопасность пищевых добавок; способы приготовления растворов пищевых добавок; условия, сроки и способы хранения пищевых добавок и их растворов. Порядок проведения экспертиза пищевых и биологически активных добавок.</p> <p>Состояния отечественного рынка комбинированных и функциональных продуктов питания. Классификация и ассортимент. Особенности химического состава, пищевой ценности. Факторы, формирующие качество комбинированных и функциональных продуктов питания, требования к сырью, основы хранения, технологические дефекты и причины их появления; санитарные правила при хранении; технология транспортирования; процессы, регламентирующие сроки хранения. Порядок проведения оценки качества, методика отбора проб и составления образца для анализа.</p>	
Б1.Б.13	<p align="center">ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ОДНОРОДНЫХ ГРУПП НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p align="center">Целью освоения дисциплины «Товароведение</p>	288 (8)

однородных групп непродовольственных товаров» является усвоение теоретических знаний о данных товарах, приобретение навыков их оценки, изучение обеспечения сохраняемости на всех этапах товародвижения, а также раскрытие закономерностей формирования ассортимента, качества и конкурентоспособности товаров, необходимых для успешной торговой деятельности и обеспечения высокого качества обслуживания покупателей.

Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин – «Химия», «Анатомия пищевого сырья», «Введение в товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Физико-химические методы исследования», «Теоретические основы товароведения и экспертизы».

Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров» будут необходимы для «Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг», «Исследование товарных рынков», «Рынок продовольственных товаров», «Управление качеством», «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Сенсорный анализ потребительских товаров», практической деятельности и при написании дипломной работы.

В результате освоения дисциплины «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

Знать

- классификацию и ассортимент однородных групп потребительских товаров;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров,

Уметь

- определять показатели ассортимента и качества товаров;
- организовывать процесс товародвижения товаров с учетом факторов, формирующие и

	<p>сохраняющих качество и безопасность</p> <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; - установление производства и оптимального режима хранения для каждой группы товаров; <p>ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы идентификации товаров и способы обнаружения защиты товаров от фальсификации <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить идентификацию товаров при товароведной оценке при экспертизе качества <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения; -основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности однородных групп непродовольственных товаров; <p>ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству товаров, - виды, формы и средства информации о товарах <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - расшифровывать маркировку товаров; - анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами по товароведению и экспертизе товаров; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативными документами; - терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества готовой продукции. <p>ПК-13 умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационно-правовые основы организации 	
--	---	--

	<p>приемки товаров по количеству и качеству, - знать основные нормативные документы, технические регламенты при приемке товаров по количеству и качеству Уметь - обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству, в соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам Владеть - навыками приемки товаров по количеству и качеству, в соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам Содержание дисциплины: 1. Товароведение текстильных товаров. 2. Товароведение швейно-трикотажных товаров. 3. Товароведение коженно-обувных товаров. 4. Товароведение пушно-меховых товаров. 5. Товароведение изделий из пластмасс и бытовых химических товаров. 6. Товароведение силикатных товаров. 7. Товароведение древесно-мебельных товаров 8. Товароведение металлохозяйственных товаров. 9. Электробытовые товары 10. Парфюмерно-косметические товары</p>	
Б1.Б.14	<p align="center">БИЗНЕС-МОДЕЛИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Бизнес-моделирование на предприятиях торговли» является приобретение студентом знаний в области экономического анализа предприятий торговли в условиях рыночной экономики, видов и систем комплексного экономического анализа, рационального использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов торговых организаций и предприятий торговли, оценки их финансового состояния с целью бизнес – моделирования экономических процессов. Дисциплина базируется на дисциплинах «Экономика».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Бизнес-моделирование на предприятиях торговли» будут необходимы для практической деятельности и при написании дипломной работы.</p>	108 (3)

	<p>Дисциплина «Бизнес-моделирование на предприятиях торговли» позволяет студентам приобрести умения и навыки анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Бизнес-моделирование на предприятиях торговли» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности</p> <p>Знать -основные понятие, значение, информационное обеспечение анализа</p> <p>Уметь методами экономического анализа</p> <p>Владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки экономической информации</p> <p>ОПК-2 способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p> <p>Знать - теоретические основы организации и управления предприятием</p> <p>Уметь - находить организационно-управленческие решения</p> <p>Владеть - навыками организационной работы</p> <p>Основные разделы:</p> <p>1 Введение. Методика экономического анализа хозяйственно-финансовой деятельности предприятий торговли.</p> <p>2. Анализ оптового и розничного товарооборота.</p> <p>3 Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости</p> <p>4. Анализ издержек обращения.</p> <p>5. Анализ численности работников, производительности и оплаты их труда</p> <p>6 Методика анализа эффективности использования основных и оборотных фондов</p> <p>7 Анализ качества торгового обслуживания</p> <p>8 Анализ доходности и платежеспособности</p> <p>9 Анализ социального развития торгового коллектива</p>	
--	---	--

Целями освоения дисциплины «Безопасность товаров» являются усвоение теоретических знаний о требованиях к безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; а также приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных продуктов на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах

Дисциплина имеет сопутствующие связи с дисциплинами «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров».

Теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе изучения дисциплины «Безопасность товаров» пригодятся студентам для изучения последующих дисциплин, таких как «Правовое регулирование коммерческой деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», а также при написании выпускной квалификационной работы

В результате освоения дисциплины «Безопасность товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

Знать

Основные мероприятия по организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

Уметь:

Проводить основные мероприятия по организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров по утвержденным методикам

Владеть:

Основными методиками проведения мероприятий по организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

ПК-9: знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной,

	<p>фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> <p>Знать:</p> <p>Основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества и безопасности товаров.</p> <p>Уметь:</p> <p>Проводить диагностику дефектов, выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию в соответствии с требованиями нормативной документации по утвержденным методикам</p> <p>Владеть:</p> <p>Методами обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p> <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Введение 2 Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения 3 Радиоактивное загрязнение 4 ГМО 5 Антиалиментарные факторы питания 6 Фальсификация пищевых продуктов 	
Б1.Б.16	<p style="text-align: center;">ТАМОЖЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА</p> <p>Целью освоения дисциплины «Таможенная экспертиза» является приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области таможенной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения естественнонаучных дисциплин «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины, будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Организация и управление коммерческой деятельностью».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Таможенная экспертиза» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ПК-8 знанием ассортимента и потребительских</p>	108 (3)

	<p>свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент основных групп продовольственных и непродовольственных товаров. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться органолептическими и физико-химическими способами определения показателей качества пищевых продуктов; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками по оценке качества продовольственных товаров. <p>ПК-10 способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - ценообразующие характеристики товаров <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять ценообразующие характеристики продовольственных и непродовольственных товаров <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выявления характеристик товаров влияющих на цену товара <p>ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные требования нормативно-правовых документов в области качества и безопасности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативными и правовыми документами, используемыми для целей выполнения анализа качества. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выявления несоответствий информации о товаре требованиям нормативной документации. <p>ПК-13 умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - объекты, субъекты, средства и методы таможенной экспертизы товаров порядок назначения экспертиз таможенными органами <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить приемку товаров по количеству, 	
--	---	--

	<p>качеству и комплектности Владеть: - навыками проведения приемки товаров Содержание дисциплины: 1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности 2 Требования, предъявляемые к различным группам товаров при таможенном оформлении 3 Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ФТС 4 Основные виды таможенных экспертиз 5 Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России 6 Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы. Особенности таможенных экспертиз и основных методов исследования отдельных групп товаров</p>	
Б1.Б.17	<p style="text-align: center;">ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Организация и управление коммерческой деятельностью торговых предприятий» являются: овладение студентами организационными знаниями и действиями, направленными на совершенствование процессов купли – продажи товаров, обмена и продвижение товаров и услуг от производителей к потребителям для удовлетворения покупательского спроса и получения прибыли</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных на дисциплинах «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товарный менеджмент», «Региональная стратегия рынков», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Организация и управление коммерческой деятельностью торговых предприятий» будут необходимы для практических умений и навыков, написания дипломной работы.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Организация и управление коммерческой деятельностью торговых предприятий» обучающийся</p>	108 (3)

	<p>должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ПК-4 системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии выбора поставщиков, правила организации закупки и составления договоров <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать торгово-закупочную деятельность в масштабах отдельного торгового предприятия <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - практикой закупки и поставки товаров <p>ПК-13 умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационно-правовые основы организации приемки товаров по количеству и качеству, - знать основные нормативные документы, технические регламенты при приемке товаров по количеству и качеству <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству, в соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками приемки товаров по количеству и качеству, в соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам <p>ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные товаросопроводительные документы по группам товаров; - инструкцию П-6 и П-7 <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять товаросопроводительные документы 	
--	--	--

	<p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками приемки товаров по количеству и качеству <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Субъекты и объекты коммерческой деятельности, их виды и характеристика 2. Формы взаимодействия продавца и покупателя на рынке 3. Договорная работа с поставщиками и посредниками 4. Планирование и организация снабжения и сбыта 5. Оптовые закупки и продажи товаров 6. Технология торговой деятельности 7. Виды торговых операций: продажа товаров на оптовых рынках, аукционах, товарных биржах, ярмарках выставках 8. Торги как форма соревновательной торговли 9. Розничная торговля: сущность, особенности, управление запасами 10. Типы розничных предприятий и форм продажи 11. Организация товароснабжения 12. Ассортиментная и ценовая политика 13. Организация и технология розничной продажи товаров 14. Правовая и нормативная база 	
Б1.Б.18	<p align="center">ТОВАРНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Товарный менеджмент» является исследование закономерностей формирования и развития рынка продовольственных товаров в современных условиях.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения естественнонаучных дисциплин «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины, будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Организация и управление коммерческой деятельностью торговых предприятий», «Бизнес-моделирование на предприятиях торговли», «Мерчандайзер товаров», «Отраслевая стандартизация».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Товарный менеджмент» обучающийся должен обладать</p>	108 (3)

	<p>следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-4 способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные требования нормативно-правовых документов в области качества и безопасности <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативной и технической документацией в области товарного менеджмента, экспертизы и подтверждения соответствия товаров. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выявления несоответствий информации о товаре требованиям нормативной документации. <p>ПК-5 способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и их определения в области товарного менеджмента, экспертизы. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять теоретические знания на практике <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выявления несоответствий информации о товаре требованиям нормативной документации. <p>ПК-6 навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные процедуры при контроле и экспертизе качества товаров. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять потребительские предпочтения и потенциальный круг потребителей. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - знаниями о дефектах, градациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы. <p>Содержание дисциплины:</p> <p>Основные понятия, объекты и методы товарного менеджмента</p> <p>Потребности и прогнозирование спроса</p>	
--	--	--

	<p>Управление ассортиментом торгового предприятия</p> <p>Качественные и количественные характеристики товара как объекты товарного менеджмента</p> <p>Обеспечение (формирование и сохранение) основополагающих товароведных характеристик товара на протяжении жизненного цикла продукции (товара)</p> <p>Управление товарными запасами</p> <p>Управление закупками товара</p> <p>Экспертиза товаров в области товарного менеджмента</p>	
Б1.Б.19	<p align="center">ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ</p> <p>Целями преподавания дисциплины «Оборудование предприятий» является формирование у будущих бакалавров знаний в области материально – технической оснащенности торговых предприятий, механизации и автоматизации процессов товародвижения, подбора и рациональной эксплуатации всех видов торгово-технологического оборудования.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения и владения), сформированные в результате изучения «Стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии», «Теоретических основ товароведения и экспертизы» в рамках программ университета.</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров», практической деятельности, и при написании выпускной квалификационной работы.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Оборудование предприятий» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ПК-16 знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные этапы метрологического контроля; - устройство и принцип действия торгово-технологического оборудования; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ торгово-технологического оборудования <p>Владеть</p>	180 (5)

	<p>- методами технической оценки возможностей торгово-технологического оборудования;</p> <p>- методами обработки экспериментальных данных для анализа оборудования.</p> <p>Содержание дисциплины: Классификация оборудования производств. Основные термины и определения</p> <p>Весоизмерительное оборудование Режущее и измельчительное оборудование Фасовочно-упаковочное оборудование Оборудование для приготовления и продажи напитков Оборудование для расчета с покупателями Холодильные машины и оборудование Подъемно-транспортное, складское оборудование Торговый инвентарь. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров Оборудование для подготовки сырья к производству Оборудование для механической обработки сырья Оборудование для получения готовой продукции Хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд Оборудование для сервисной реализации Оборудование для вспомогательных операций производства</p>	
Б1.Б.20	<p align="center">МЕРЧАНДАЙЗИНГ ТОВАРОВ</p> <p>Целью изучения дисциплины «Мерчандайзинг товаров» является формирование стратегий мерчандайзинга розничного торгового предприятия с учетом особенностей поведения потребителей</p> <p>Дисциплина изучается в 8 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Товарный менеджмент», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Управление качеством».</p> <p>Дисциплина имеет сопутствующие связи с дисциплинами «Правовое регулирование коммерческой деятельности», «Экономика предприятия», «Организация и управление коммерческой деятельностью».</p> <p>Теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе изучения дисциплины «Мерчандайзинг товаров», пригодятся студентам при</p>	72 (2)

подготовке выпускной квалификационной работы.

В результате освоения дисциплины «Мерчандайзинг товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК-7: умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента

Знать

основные принципы, функции и инструменты мерчандайзинга

Уметь:

адаптировать правила мерчандайзинга к задачам торгового предприятия

Владеть:

навыками по изучению возможностей предприятия для работы на рынке и повышения его конкурентоспособности

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

Знать:

Основные стандарты мерчандайзинга

Уметь:

Проводить товарную экспертизу с целью предотвращения проникновения в сферу торговли некачественных, опасных для здоровья человека фальсифицированных и контрафактных товаров.

Владеть:

Навыками управления процессами закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации товаров

Содержание дисциплины

1. Понятие, сущность и социально-экономическое значение технологий мерчандайзинга

2. Теоретические основы мерчандайзинга

3. Поведение посетителя торгового предприятия

4. Методология применения мерчандайзинга в розничном торговом бизнесе

5. Методы продажи товаров на основе принципов мерчандайзинга

6. Мерчандайзинговый подход к выкладке товаров

7. Анализ эффективности внедрения технологий

	мерчандайзинга	
Б1.Б.21	<p style="text-align: center;">ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ</p> <p>Цель освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация потребительских товаров» - дать будущим специалистам необходимые для их практической работы знания теоретических основ и практических рекомендаций по идентификации, обнаружению и определению фальсификации отдельных групп продовольственных товаров</p> <p>Дисциплина имеет сопутствующие связи с дисциплинами «Безопасность товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров».</p> <p>Теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация потребительских товаров» пригодятся студентам для изучения последующих дисциплин, таких как «Правовое регулирование коммерческой деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», а также при написании выпускной квалификационной работы.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация потребительских товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ПК-9: знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> <p>Знать:</p> <p>Основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества и безопасности товаров.</p> <p>Уметь:</p> <p>Проводить диагностику дефектов, выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию в соответствии с требованиями нормативной документации по утвержденным методикам</p> <p>Владеть:</p> <p>Методами обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p> <p>Содержание дисциплины:</p> <p>1. Общие положения об идентификации товаров</p>	108 (3)

	<p>2. Виды, способы и методы идентификации 3. Подлинность и фальсификация товаров 4. Обнаружение фальсифицированной продукции при проведении идентификации</p>	
Б1.Б.22	<p style="text-align: center;">ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И TRANСПОРТИРОВАНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>Целями преподавания дисциплины «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у студентов знаний по основам хранения и транспортирования продовольственных товаров; - формирование знаний о процессах, происходящих в продовольственных товарах при хранении, влиянии продолжительности на потребительские свойства продовольственных товаров. <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения естественнонаучных дисциплин «Биохимия», «Биология с основами экологии», «Физико-химические методы исследования», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Основы микробиологии», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины, будут необходимы при написании ВКР.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарные требования к складским помещениям торговли, к транспортным средствам, - виды подвижного состава для транспортирования продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать оптимальный режим хранения для 	108 (3)

	<p>каждой группы пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - размещать партии продуктов на хранение <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оформления сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственных товаров; <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Научные основы хранения потребительских товаров 2. Упаковывание пищевых продуктов 3. Технология хранения продовольственных товаров 4. Технология транспортирования продовольственных товаров 	
Б1.Б.23	<p style="text-align: center;">ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Организация и управление коммерческой деятельностью торговых предприятий» являются: овладение студентами организационными знаниями и действиями, направленными на совершенствование процессов купли – продажи товаров, обмена и продвижение товаров и услуг от производителей к потребителям для удовлетворения покупательского спроса и получения прибыли.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных на дисциплинах «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товарный менеджмент», «Региональная стратегия рынков», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Организация и управление коммерческой деятельностью торговых предприятий» будут необходимы для практических умений и навыков, написания дипломной работы.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Организация и управление коммерческой деятельностью торговых предприятий» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ПК-4 системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и</p>	144 (4)

	<p>реализацией товаров</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии выбора поставщиков, правила организации закупки и составления договоров <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать торгово-закупочную деятельность в масштабах отдельного торгового предприятия <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - практикой закупки и поставки товаров <p>ПК-13 умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационно-правовые основы организации приемки товаров по количеству и качеству, - знать основные нормативные документы, технические регламенты при приемке товаров по количеству и качеству <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству, в соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками приемки товаров по количеству и качеству, в соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам <p>ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные товаросопроводительные документы по группам товаров; - инструкцию П-6 и П-7 <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять товаросопроводительные документы <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками приемки товаров по количеству и качеству <p>Основные разделы:</p> <p>1. Субъекты и объекты коммерческой</p>	
--	---	--

	<p>деятельности, их виды и характеристика</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Формы взаимодействия продавца и покупателя на рынке 3 Договорная работа с поставщиками и посредниками 4. Планирование и организация снабжения и сбыта 5. Оптовые закупки и продажи товаров 6.Технология торговой деятельности 7. Виды торговых операций: продажа товаров на оптовых рынках, аукционах, товарных биржах, ярмарках выставках 8. Торги как форма соревновательной торговли 9. Розничная торговля: сущность, особенности, управление запасами 10. Типы розничных предприятий и форм продажи 11.Организация товароснабжения 12. Ассортиментная и ценовая политика 13. Организация и технология розничной продажи товаров 14. Правовая и нормативная база 	
Б1.Б.24	<p align="center">УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ПРОЦЕССАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Управление производственными процессами на предприятиях торговли» являются: разработка стратегических планов на основе проведения маркетинговых исследования товарных рынков</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных на дисциплинах «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин «Организация и управление коммерческой деятельностью торговых предприятий», в также приобретения практических умений и навыков, написания дипломной работы.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Управление производственными процессами на предприятиях торговли» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-2 способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и</p>	108 (3)

	<p>нестандартных ситуациях</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы организации и управления предприятием <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить организационно-управленческие решения <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организационной работы <p>ПК-7 умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, определяющие спрос населения и методы стимулирования сбыта товаров <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучать и анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами сбора и обработки информации по вопросам спроса и товарных предложений. <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Сущность, цели, задачи и направления по разработке стратегии рынков. Современные информационные технологии 2 Методы сбора информации и организационные формы исследований товарных рынков 3 Виды, источники и методы сбора информации. Субъекты исследований и их взаимодействие со специализированными организациями 4 Выборочный метод сбора информации, определение объема и процедуры выборки. Репрезентативность выборки 5 Организация сбора данных и методы анализа маркетинговой информации 6 Процесс маркетинговых исследований 7 Разработка концепции маркетингового исследования 8 Разработка и реализация плана маркетинговых исследований. 9 Содержание отчета о проведении исследований 	
<p>Б1.Б.26</p>	<p align="center">ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств</p>	<p align="right">72 (2)</p>

физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предмета в школьном объеме «Физическая культура» и дисциплин «Культурология», «Психология и педагогика», «Безопасность жизнедеятельности».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** при формировании личности студента.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

ОК –7 – способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: нормы здорового образа жизни, ценности физической культуры, способы физического совершенствования организма, основы теории и методики обучения базовым видам физкультурно-спортивной деятельности; содержание, формы и методы организации учебно-тренировочной и соревновательной работы; медико-биологические и психологические основы физической культуры; систему самоконтроля при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью; правила личной гигиены; технику безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью.

уметь: правильно организовать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни;

использовать накопленные в области физической культуры и спорта духовные ценности, для воспитания патриотизма, формирование здорового образа жизни, потребности в регулярных физкультурно-спортивных занятиях; определять цели и задачи физического воспитания, спортивной подготовки и физкультурно-оздоровительной работы, как факторов гармонического развития личности, укрепления здоровья человека; правильно оценивать свое физическое состояние; использовать технические средства и инвентарь для повышения эффективности физкультурно-спортивных занятий; регулировать физическую нагрузку;

владеть: навыками физических упражнений,

	<p>физической выносливости, подготовленности организма серьезным нагрузкам в экстремальных ситуациях, средствами и методами физкультурно-спортивной деятельности.</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента. 2. Средства, методы и организация физической и спортивной подготовки студента по видам спорта. 3. Социально-биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторам среды обитания. 4. Образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности. 5. Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе. 6. Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль в процессе занятий. 	
Б.1.В	Вариативная часть	
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	
Б1.В.ОД.1	<p align="center">ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ</p> <p>Цель изучения дисциплины: обучение студентов методам технического творчества, необходимым для решения задач технической реконструкции, создания новой техники и технологии.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: Оборудование предприятий мясной отрасли, Основы проектирования предприятий, Основы строительного дела и инженерное оборудование, Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности.</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при подготовке и сдаче государственного экзамена, подготовке и защите ВКР.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность планировать цель проекта и мероприятия по её достижению, осуществлять сбор и обработку информации, анализировать результаты и делать выводы (ПСК-2). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся</p>	144 (4)

должен:

Знать:

- основные определения и понятия проектной деятельности;
- основные источники для самостоятельного поиска необходимой информации
- основные методы исследований, используемые в проектной деятельности
- основные нормы и правила проектной деятельности

Уметь:

- организовать поиск инновационных идей в области проектирования
- использовать инновационные идеи при проектировании

Владеть:

- навыками по защите проектного решения
- навыками сопоставительной оценки затрат и результатов, установлении эффективности использования
- навыками по разработке технико-экономического обоснования с применением зарубежного опыта и с элементами бизнес-планирования.

Дисциплина включает в себя следующие

разделы:

1. Проектирование как инструмент управления бизнесом.
2. Сущность бизнес-планирования
3. Бизнес-идея как инновационный замысел
4. Предпринимательство как реализация бизнес-идеи
5. Содержание и организация бизнес-планирования на предприятии мясной промышленности
6. Бизнес- план и его роль в современном предпринимательстве.
7. Методика разработки бизнес-плана.
8. Анализ рынка мясопродуктов Челябинской обл. и основных конкурентов
9. План маркетинга.
10. Производственный план
11. Организационный план
12. Анализ финансово-экономического состояния мясоперерабатывающего предприятия
13. Финансовый план
14. Оценка эффективности бизнес-проекта
15. Учет фактора риска в бизнес-планировании
16. Инновации как инструмент бизнес-

	<p>планирования</p> <p>17. Анализ СМК-О-СМГТУ-39-15 «ГИА по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»</p> <p>18. Анализ СМК-О-СМГТУ-36-16 «Выпускная квалификационная работа: структура, содержание, общие правила выполнения и оформления»</p> <p>19. Анализ СМК-О-РЕ-14-16 «Регламент. Порядок проверки на оригинальность текста в системе «Антиплагиат.Вуз» выпускных квалификационных работ»</p>	
Б1.В.ОД.2	<p>АНАТОМИЯ СЫРЬЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕГО В ПРОМЫШЛЕННОСТИ</p> <p>Целью преподавания дисциплины «Анатомия сырья и использование его в промышленности» является формирование у студентов знаний в области теории и практики закономерности строения и функций пищевого сырья растительного и животного происхождения, их значение в формировании потребительских свойств продовольственных товаров</p> <p>Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Введение в товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Физиология питания».</p> <p>Дисциплина «Анатомия сырья и использование его в промышленности» позволяет студентам правильно оценить и даже в ряде случаев прогнозировать стойкость товаров при хранении на предприятиях общественного питания</p> <p>В результате освоения дисциплины «Анатомия сырья и использование его в промышленности» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные черты внешнего и внутреннего строения частей и органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток; - использование органов растений и животных в качестве сырья для пищевой и легкой промышленности. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в топографии областей тела различных животных и органов растений; - проводить идентификацию и оценку качества 	144 (4)

	<p>пищевого сырья и вырабатываемых из него продовольственных товаров.</p> <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками исследования растительного и животного материала. <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины, ее роль в подготовке специалиста 2. Клетки растений и животных: строение, сходства и различия, разнообразие и значение. 3. Строение и классификация тканей растений и животных, их использование в пищевой промышленности 4. Вегетативные и генеративные органы растений и их использование в пищевой промышленности 5. Строение животных и их использование в пищевой промышленности 	
Б1.В.ОД.3	<p style="text-align: center;">БИОХИМИЯ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Биохимия» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение теоретических знаний о процессах, происходящих как в клетках живых организмов, так и в пищевом сырье при его хранении и переработке - изучение химического состава живых организмов, строения и свойств его тканей, совокупности процессов, лежащих в основе жизнедеятельности - изучение ферментных систем и биохимических процессов, протекающих как в целом организме, так и в отдельных тканях и органах, что дает специалисту по технологии продуктов общественного питания знания свойств и возможностей рационального использования сырья, понимания особенностей технологических процессов так, чтобы обеспечить максимальное сохранение в сырье и готовых изделиях исходных составляющих <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Физика», «Биология», «Химия».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Биохимия» будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Основы микробиологии», «Пищевая химия», «Безопасность товаров».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Биохимия»</p>	252 (7)

	<p>обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основную терминологию; - основные классы биологически активных соединений; - влияние технологических параметров на выход готовой продукции, владеет теоретическими основами организации ресурсосберегающего производства <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять и исследовать в лабораторных условиях аминокислоты, углеводы, липиды, некоторые витамины и ферменты; -- идентифицировать белки, нуклеиновые кислоты, углеводы, липиды, витамины и биологически активные соединения, участвующие в жизнедеятельности организма; <p>Владеть основными методами анализа биологических материалов;</p> <p>содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет и задачи курса 2. Структурная организация белков, свойства, биологические функции и применение 3. Строение, физико-химические свойства и функции углеводов 4. Строение, физико-химические свойства и функции нуклеиновых кислот 5. Классификация, строение и функции липидов 6. Ферменты, кофакторы, коферменты и витамины 7. Общее понятие об обмене веществ и энергии в организме 	
Б1.В.ОД.4	<p style="text-align: center;">ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ</p> <p>целью освоения дисциплины «Физиология питания» является формирование представлений о многочисленных процессах передачи веществ и энергии между организмом человека и внешней средой, о роли питания для роста и развития детей, работоспособности и творческой активности разных возрастных групп населения, профилактики преждевременного старения, предупреждения и лечения болезней.</p> <p>Дисциплина изучается в 1,2 семестрах. Для ее</p>	180 (5)

	<p>изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Химия», «Биология с основами экологии».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Физиология питания» будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Биохимия», «Пищевая химия», «Безопасность товаров».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Физиология питания» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы физиологии человека, - усвояемость пищи и факторы ее определяющие, - различные концепции питания <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять рационы питания для различных групп населения <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью оценки биологической, энергетической ценности продуктов питания <p>Содержание дисциплины:</p> <p>Физиология питания и здоровье человека, общая характеристика пищеварительной системы; основы физиологии человека и питания; энергетические затраты и энергетическая ценность пищи; физиологическая роль веществ в питании; основные принципы рационального питания; альтернативные теории питания; питания различных групп населения; лечебно-профилактическое питание.</p>	
Б1.В.ОД.7	<p style="text-align: center;">СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ</p> <p>Целями освоения дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение качества потребительских товаров и их конкурентоспособности на внутреннем и внешнем рынке; - формирование знаний и умений, необходимых специалисту для проведения научно обоснованного органолептического анализа, способного компетентно организовать и провести дегустационный контроль; - формирование знаний, необходимых для организации производства и обращения продовольственных товаров в соответствии с 	108 (3)

	<p>покупательским спросом.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения естественнонаучных дисциплин «Химия», «Биология с основами экологии», «Теоретические основы товароведения и экспертизы».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины, будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы товаров».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Сенсорный анализ потребительских товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические и практические основы органолептической оценки. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться органолептическими способами определения значений показателей качества пищевых продуктов; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками по оценке качества продовольственных товаров способов дегустации, сенсорного анализ <p>ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные требования нормативно-правовых документов в области дегустационного анализа <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативными и правовыми документами, используемыми для целей выполнения сенсорного анализа. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выявления опасной продукции. <p>Содержание дисциплины:</p> <p>Введение. Предмет и содержание сенсорного анализа</p> <p>Механизмы сенсорных ощущений.</p> <p>Сенсорная характеристика качества продовольственных товаров.</p> <p>Методы сенсорного анализа</p>	
--	--	--

	<p>Организация сенсорного анализа. Обучение и аттестация профессиональных дегустаторов. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализов</p>	
Б1.В.ОД.6	<p style="text-align: center;">РЕГИОНАЛЬНАЯ СТРАТЕГИЯ ТОРГОВЛИ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Региональная стратегия торговли» являются: подготовить студентов к выработке и внедрению эффективных решений в области коммуникативной политики.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных на дисциплинах «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Введение в товароведение однородных групп продовольственных товаров».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Региональная стратегия торговли» будут необходимы для изучения дисциплин «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Организация и управление коммерческой деятельностью торговых предприятий», «Исследование товарных рынков», в также приобретения практических умений и навыков, написания дипломной работы.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Региональная стратегия торговли» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-2 способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы организации и управления предприятием <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить организационно-управленческие решения <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организационной работы <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Коммуникативная политика. Типы, виды, функции и средства маркетинговых коммуникаций 2 Понятие, сущность и цели рекламы. Классификация рекламы. История возникновения и основные этапы развития рекламы. 3 Средства распространения рекламы. 	180 (5)

	<p>Позиционирование товарной марки</p> <p>4 Понятие фирменного стиля, брэнда, брэндинга. Планирование рекламных кампаний. Рекламная деятельность оптовых и производственных предприятий.</p> <p>5 Роль PR в преодолении коммуникационного кризиса</p> <p>6 Ярмарки и выставки как элемент коммуникативной политики предприятия</p> <p>7 Прямой маркетинг в системе коммуникативной политики предприятия</p> <p>8 Стимулирование сбыта и продаж в системе коммуникативной политики предприятия</p> <p>9 Интегрированные маркетинговые коммуникации</p>	
Б1.В.ОД.7	<p>САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена» является формирование у студента профессиональных знаний в области санитарных и гигиенических требований к устройству, работе и эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания на основании действующего санитарного законодательства Российской Федерации и рекомендаций РАМН по особенностям питания для различных групп населения.</p> <p>Дисциплина изучается в 7 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Химия», «Основы микробиологии», «Физиология питания», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров» «Организация и управление коммерческой деятельностью», «Сенсорный анализ потребительских товаров», «Основы пищевых производств», «Санитария и гигиена питания».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Санитария и гигиена» будут необходимы будущим профессионалам при организации своей трудовой деятельности в торговых организациях и пищевых предприятиях.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Санитария и гигиена мы» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности</p> <p>Знать</p> <p>-гигиеническую характеристику факторов</p>	216 (6)

	<p>внешней среды и санитарные требования к ним.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативно-технической документацией. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами санитарно-гигиенической оценки факторов внешней среды. <p>Содержание дисциплины:</p> <p>санитарный надзор и санитарное законодательство; гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания; основные сведения о гигиене и санитарии труда; личная гигиена работников предприятия общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре; санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов; санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд; санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей; производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях торговли.</p>	
Б1.В.ОД.8	<p style="text-align: center;">УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ</p> <p>Целью преподавания дисциплины «Управление качеством» является ознакомление студентов с основными принципами и методами управления качеством продукции, обеспечения качества; с основными методами оценки уровня качества и контроля качества продукции</p> <p>Дисциплина изучается в 6 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Сенсорный анализ потребительских товаров», «Санитария и гигиена питания», «Физико-химические методы исследования».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров»,</p>	108 (3)

	<p>«Безопасность товаров», «Таможенная экспертиза», «Товарный менеджмент», «Отраслевая стандартизация», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Сертификация систем качества товаров и услуг».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Управление качеством» обучающийся должен обладать следующими компетенциями</p> <p>ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности</p> <p>Знать основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки</p> <p>Уметь работать с нормативной и технической документацией в области управления качеством товаров</p> <p>Владеть навыками практической работы с нормативной документацией.</p> <p>ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</p> <p>Знать - основные понятия, термины и их определения в области управления качеством</p> <p>Уметь - определять и описывать процессы.</p> <p>Владеть - теоретическими знаниями в области управления качеством и безопасностью товаров</p> <p>ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> <p>Знать - инструменты для анализа результатов технологического процесса. - жизненный цикл продукции.</p> <p>Уметь - использовать графические материалы. - определять этапы жизненного цикла продукции</p> <p>Владеть навыками построения графиков технологического процесса. - навыками составлений карты процессов</p> <p>Содержание дисциплины:</p>	
--	---	--

	<p>Основные цели и задачи управления качеством продукции Эволюция систем качества Количественная оценка качества продукции Методы управление качеством Модели систем менеджмента</p>	
Б1.В.ОД.9	<p style="text-align: center;">БИОПОВРЕЖДАЕМОСТЬ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>Целью изучения дисциплины «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» является получение студентами теоретических знаний в области биоповреждений и защиты непродовольственных сырья, материалов и изделий и практических навыков их использования при организации работ по защите товаров от биоповреждений.</p> <p>Дисциплина изучается в 7 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Биохимия», «Биология», «Биология с основами экологии», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».</p> <p>Дисциплина имеет сопутствующие связи с дисциплинами «Основы микробиологии», «Биотехнология».</p> <p>Теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе изучения дисциплины «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» пригодятся студентам для изучения последующих дисциплин, таких как «Медико-биологические требования и санитарные нормы», «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Безопасность товаров».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Знать</p> <p>Основные мероприятия по организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Уметь:</p> <p>Проводить основные мероприятия по</p>	108 (3)

организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров по утвержденным методикам

Владеть:

Основными методиками проведения мероприятий по организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

ПК-8: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

Знать:

Ассортимент и основные характеристики потребительских свойств товаров

Уметь:

Организовать проведение оценки биоповреждаемости непродовольственных товаров в случае возникновения сомнений в их качестве

Владеть:

Навыками осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации непродовольственных товаров

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

Знать:

Основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества и безопасности товаров.

Уметь:

Проводить диагностику дефектов, выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию в соответствии с требованиями нормативной документации по утвержденным методикам

Владеть:

Методами обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

Содержание дисциплины:

1. Предмет и задачи дисциплины
2. Бактерии и микроскопические грибы – источники биоповреждений.
3. Факторы, влияющие на процессы биоповреждений.

	<p>4. Насекомые и грызуны – вредители материалов и изделий. Способы борьбы с ними.</p> <p>5. Биоповреждения материалов и изделий. Способы защиты</p>	
<p>Б1.В.ОД.10</p>	<p align="center">ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ</p> <p>Целью преподавания дисциплины «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров» является овладение теоретическими знаниями и приобретение умений их применять в области информационного обеспечения товародвижения.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения естественнонаучных дисциплин «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров», «Торговая логистика».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины, будут необходимы при написании ВКР.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, формы и средства товарной информации; - требования к товарной информации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять виды и формы товарной информации; - оформлять товарно-сопроводительные документы <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами анализа информации в товарно-сопроводительных документах и на маркировке. <p>ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать соответствие маркировки требованиям нормативных документов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами оценки соответствия маркировки требованиям нормативных документов <p>ПК-14 способностью осуществлять контроль за</p>	<p>144 (4)</p>

	<p>соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила хранения различных групп продовольственных товаров <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов при организации хранения и транспортирования товаров <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами контроля условий хранения различных групп продовольственных товаров <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды и формы товарной информации 2. Требования к товарной информации 3. Средства товарной информации 4. Технические документы 	
Б1.В.ОД.11	<p style="text-align: center;">МАТЕМАТИКА</p> <p>Цель изучения дисциплины: ознакомление бакалавров с основными математическими понятиями, воспитание высокой математической культуры, привитие навыков современных видов математического мышления, привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности, выработка у бакалавров умения проводить математический анализ прикладных (инженерных) задач и овладение основными аналитико-геометрическими методами исследования таких задач.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьной программы: «Алгебра», «Геометрия».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин профессионального цикла.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов (ПСК-1). <p>В результате освоения дисциплины</p>	288 (8)

	<p>обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знать основные математические понятия, различные виды систем координат на прямой, плоскости и в пространстве, простейшие приложения дифференциального и интегрального исчислений; применение статистических методов; • уметь использовать основные математические понятия, разумную точность формулировок математических свойств изучаемых объектов, задавать простейшие математические модели и исследовать их, применять методы теории вероятностей и математической статистики в профессиональной деятельности; • владеть навыками использования математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности с использованием современных персональных компьютеров. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в математический анализ. 2. Дифференциальное исчисление ФОП и его приложения. 3. Интегральное исчисление. 4. Линейная алгебра. 6. Аналитическая геометрия. 7. Функции нескольких переменных. 8. Последовательности и ряды. 9. Элементы теории вероятностей. 	
Б1.В.ОД.12	<p style="text-align: center;">ФИЗИКА</p> <p>Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с современной физической картиной мира, с основными концепциями, моделями, теориями, описывающими поведение объектов в микро-, макро- и мегамире; приобретение навыков экспериментального исследования физических процессов, освоение методов получения и обработки эмпирической информации.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьной программы: «Физика», «Химия».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин электротехника и электроника; тепло- и хладотехника; процессы и аппараты пищевых производств; физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья.</p>	288 (8)

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов (ПСК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- предмет изучения физики как науки в целом, основные разделы физики и предметы их изучения;

- понятия, термины, определения и модели физики, используемые для описания физических явлений и процессов;

- фундаментальные физические законы в области механики, термодинамики, электромагнетизма, оптики и атомной физики, границы их применимости.

Уметь:

- применять физические законы для решения практических задач;

- использовать современную научную аппаратуру для проведения физических экспериментов;

- оценивать случайные ошибки эксперимента, определять доверительный интервал;

- выбирать приборы с пределами измерений, необходимыми для данных измерений, определять цену деления, показания приборов, погрешность и уметь градуировать шкалу приборов;

- строить графики экспериментальных зависимостей, устанавливать характер зависимости по графикам, построенных в различных координатах;

- составлять рациональные таблицы экспериментальных данных;

- составлять отчеты по выполненным экспериментальным работам, уметь делать выводы;

- пользоваться учебной, справочной и методической литературой;

Владеть навыками:

- практического применения законов физики;

- выполнения физических экспериментов, исследований и оценки их результатов.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы:**

1. Основы классической механики.
2. Молекулярная физика и термодинамика.
3. Электромагнетизм, волновая оптика.
4. Основы квантовой физики.
5. Физика атома и ядра.

Цель изучения дисциплины: повышение исходного уровня владения информационными технологиями, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВПО.

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьной программы: «Информатика и информационно-коммуникационные технологии».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** для изучения дисциплин Инженерная и компьютерная графика, Системы управления технологическими процессами и информационные технологии.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов (ПСК-1)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать современные информационные технологии;

уметь создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет;

владеть навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки растительного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологий.

Дисциплина включает в себя следующие разделы:

1. Общие вопросы информатики.
2. Системное и прикладное программное обеспечение.
3. Программные средства реализации информационных процессов.
4. Типовые алгоритмы и модели решения практических задач с использованием прикладных программных средств.
5. Локальные и глобальные сети.
6. Языки программирования высокого уровня.
7. Технологии программирования.
8. Информационные системы. Базы данных.

	<p>9. Математические и графические инструментальные средства реализации информационных процессов.</p> <p>10. Основы защиты информации.</p>	
<p>Б1.В.ОД.14</p>	<p style="text-align: center;">ХИМИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний о химических процессах и реакционной способности веществ; приобретение умений решения задач по основным разделам общей и неорганической химии; овладение навыками проведения химического эксперимента и оценки его результатов, развитие навыков самостоятельной работы, необходимых для применения химических знаний при изучении специальных дисциплин и дальнейшей практической деятельности.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьной программы: «Физика», «Химия», «Математика», «Информатика».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Органическая химия», «Биохимия», «Экология».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов (ПСК-1). <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы квантово-химической теории строения материи; - методы и средства химического исследования веществ и их превращений; - основы химической кинетики и теории растворов-электролитов; - учение о фазовых равновесиях; свойствах основных классов неорганических веществ; - связь свойств химических веществ с их электронным строением; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать фундаментальные законы, понятия и модели современной химии в практической деятельности; - проводить стехиометрические и физико- 	<p>144 (4)</p>

	<p>химические расчеты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать возможность протекания самопроизвольных процессов в различных химических системах; <p>владеть навыками: <small>- применения основных химических законов в профессиональной деятельности;</small></p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области химии; - использованием справочной химической литературы. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Свойства основных классов неорганических соединений. 2. Скорость химических реакций. 3. Растворы как химические системы. 4. Периодическая система и строение атомов элементов. 5. Химическая связь. 6. Комплексные соединения. 7. Окислительно-восстановительные реакции. 8. Химия s-элементов. 9. Химия p-элементов. 10. Химия d-элементов. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия о реакционной способности органических соединений. 2. Алициклические соединения. 3. Алифатические углеводороды. 4. Ароматические углеводороды. 5. Спирты, фенолы, простые эфиры. 6. Альдегиды, кетоны. 7. Карбоновые кислоты. 8. Амины. 9. Гетероциклические соединения. 	
Б1.В.ОД.15	<p style="text-align: center;">ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Основы микробиологии» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у будущего специалиста научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов в природе, о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов; - освоение теоретических основ микробиологии для ориентации специалистов на необходимость обеспечения высокого санитарно-гигиенического состояния производства, предупреждение потерь и изготовление доброкачественной продукции 	108 (3)

Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Биохимия», «Биология», «Химия».

Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Основы микробиологии» будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Пищевая химия», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Биоповреждаемость непродовольственных товаров».

В результате освоения дисциплины «Основы микробиологии» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

Знать

- основную терминологию;
- основы систематики, морфологии и физиологии микроорганизмов;
- правила безопасности работы в микробиологической лаборатории;
- критерии безопасности и санитарные нормы качества пищевых продуктов;

Уметь

- готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов;
- проводить учет количества микроорганизмов;
- проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов

Владеть

- методами проведения стандартных испытаний по определению микробиологических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Содержание дисциплин:

1. Введение в микробиологию
2. Прокариоты (бактерии). Морфологическое и структурное многообразие бактерий
3. Обмен веществ микроорганизмов
4. Эукариоты (грибы и дрожжи). Вирусы и фаги
5. Инфекции и иммунитет
6. Специальная микробиология: Микробиология пищевого сырья и продуктов питания
7. Характеристика токсикозов и токсикоинфекций
8. Микробиология мяса и мясных продуктов
9. Микробиология молока и молочных продуктов

	<p>10. Микробиология баночных консервов, пресервов, вкусовых товаров 11. Микробиология яиц и яйцепродуктов 12. Микробиология рыбы и рыбопродуктов</p>	
Б1.В.ОД.16	<p>ПРОДВИЖЕНИЕ НАУЧНОЙ ПРОДУКЦИИ Целями освоения дисциплины «Продвижение научной продукции» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение; - формирование у студентов представлений о видах научной продукции и путях продвижения ее на рынок, получение комплекса знаний о системе государственной поддержки, грантах, фондах и оформлении конкурсной документации; - освоение студентами навыков проведения патентного поиска, оформления патентной документации. <p>В результате освоения дисциплины «Продвижение научной продукции» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК – 3: умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и определения федерального закона «О науке и государственной научно-технической политике» <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> приобретать знания в области продвижения научной продукции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> классификацией научно-технической продукции, профессиональным языком предметной области знания <p>ПК – 5: способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> средства и методы стимулирования сбыта продукции. Виды охраняемых документов интеллектуальной собственности <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> анализировать рынок научно-технической продукции <p>Владеть</p>	108 (3)

	<p>знаниями о научно-технической политики России ПК – 10: способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости</p> <p>Знать условия патентоспособности полезной модели, изобретения, промышленного образца</p> <p>Уметь составлять описание полезной модели, изобретения, промышленного образца по установленной форме</p> <p>Владеть навыками описания полезной модели, изобретения, промышленного образца</p> <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие научной продукции 2. Виды научной продукции 3. Регистрация различных видов научной продукции 4. Пути продвижения на рынок 5. Системы финансирования 6. Системы государственной поддержки 7. Принципы взаимодействия с промышленными предприятиями 8. Конкурсная документация и ее оформление 	
Б1.В.ДВ	ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ	
Б1.В.ДВ.1.1	<p style="text-align: center;">ВВЕДЕНИЕ В ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Введение в товароведение однородных групп продовольственных товаров» являются: усвоение основных понятий по товароведению, ознакомление с объектами и субъектами товароведной деятельности, изучение методов, применяемых в товароведении однородных групп продовольственных товаров.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных в объеме школьной программы по технологии и безопасности жизнедеятельности.</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Введение в товароведение однородных групп продовольственных товаров» необходима для дальнейшего изучения дисциплин: дисциплин «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»,</p>	108 (3)

	<p>«Идентификация и фальсификация потребительских товаров».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Введение в товароведение однородных групп продовольственных товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-1 осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость профессии товароведа; - виды профессиональной деятельности товароведа <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать направления в профессиональной деятельности товароведа; - разбираться в содержании основной товароведческой терминологии <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Потребительский рынок России. 2. Общесистемные особенности торгового дела. 3. Классификация товаров. 4. Роль маркетинга в повышении эффективности деятельности предприятия. 5. Функциональное значение выкладки товаров. Принципы и правила выкладки товаров. 6. Классификация торговых услуг. 7. Потребности – главное условие формирования потребительского рынка. Потребности. Спрос. Конъюнктура рынка. Предложение. 8. Основные нормативные документы, регулирующие торговую деятельность в России. 9. Концепция развития внутренней торговли товарами народного потребления. 10. Закон «О защите прав потребителей», Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление правительства РФ №55 от 19. 01. 99 г.) 11. Особенности работы с первоисточниками 	
Б1.В.ДВ.1.1	<p>ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЯ</p> <p>Целью освоения дисциплины «История развития товароведения» являются: усвоение основных понятий по товароведению, ознакомление с объектами и субъектами товароведной деятельности, изучение методов, применяемых в товароведении</p>	108 (3)

однородных групп продовольственных товаров.

Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных в объеме школьной программы по технологии и безопасности жизнедеятельности.

Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «История развития товароведения» необходима для дальнейшего изучения дисциплин: дисциплин «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Идентификация и фальсификация потребительских товаров».

В результате освоения дисциплины «История развития товароведения» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

Знать

- сущность и социальную значимость профессии товароведа;

- виды профессиональной деятельности товароведа

Уметь

- различать направления в профессиональной деятельности товароведа;

- разбираться в содержании основной товароведческой терминологии

Владеть

- навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями

Содержание дисциплины:

1. Потребительский рынок России.

2. Общесистемные особенности торгового дела.

3. Классификация товаров.

4. Роль маркетинга в повышении эффективности деятельности предприятия.

5. Функциональное значение выкладки товаров.

Принципы и правила выкладки товаров.

6. Классификация торговых услуг.

7. Потребности – главное условие формирования потребительского рынка. Потребности. Спрос. Конъюнктура рынка. Предложение.

8. Основные нормативные документы, регулирующие торговую деятельность в России.

9. Концепция развития внутренней торговли товарами народного потребления.

	<p>10. Закон «О защите прав потребителей», Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление правительства РФ №55 от 19. 01. 99 г.)</p> <p>11. Особенности работы с первоисточниками</p>	
Б1.В.ДВ.2.1	<p>БИОЛОГИЯ С ОСНОВАМИ ЭКОЛОГИИ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Биология с основами экологии» является формирование у студентов общих представлений, об особенностях биологической формы организации материи, о взаимодействии организма и среды; о взаимосвязи между строением и функциями систем на разных уровнях организации живой материи; формирование у будущих специалистов научного мировоззрения о многообразии органического мира.</p> <p>Дисциплина изучается в 1 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения школьных курсов биологии, физики, неорганической и органической химии и др.</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Биология с основами экологии» будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Биохимия», «Основы микробиологии», «Пищевая химия», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» и др</p> <p>В результате освоения дисциплины «Биология с основами экологии» обучающийся должен обладать следующими компетенциями</p> <p>ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> основную терминологию; - основные понятия и законы биологии, уровни организации и свойства живых систем; - химическую организацию, строение и функции клетки эукариот и прокариот, основные группы живых организмов и их связь с окружающей средой; - обмен веществ и превращение энергии в клетке; - строение и функции органов и тканей растений и животных; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать законы биологии и основные свойства биологических объектов при решении вопросов, связанных с сырьем при производстве 	108 (3)

	<p>продуктов питания; Владеть - основными методами исследования растительных, животных тканей и микроорганизмов</p> <p>Содержание дисциплин:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общая характеристика живого, формы жизни, уровни организации и свойства живых систем. 2. Факторы среды, закономерности их воздействия на организм. Генетика - наука о наследственности и изменчивости организмов 3. Мир микроорганизмов в природе 4. Морфология, строение, размножение, классификация эукариотов. 5. Краткая характеристика строения и функций основных органов растений и животных организмов 6. Метаболизм клетки. 7. Гистологическая и функциональная характеристика тканей и органов. 8. Мицелиальные и дрожжевые грибы. Вирусы. <p>Абиотические и биотические факторы среды, закономерности их воздействия на организмы</p>	
Б1.В.ДВ.2.2	<p style="text-align: center;">БИОЛОГИЯ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Биология» является формирование у студентов общих представлений, об особенностях биологической формы организации материи, о взаимодействии организма и среды; о взаимосвязи между строением и функциями систем на разных уровнях организации живой материи; формирование у будущих специалистов научного мировоззрения о многообразии органического мира.</p> <p>Дисциплина изучается в 1 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения школьных курсов биологии, физики, неорганической и органической химии и др.</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Биология» будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Биохимия», «Основы микробиологии», «Пищевая химия», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» и др</p> <p>В результате освоения дисциплины «Биология» обучающийся должен обладать следующими компетенциями</p> <p>ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации</p>	108 (3)

	<p>торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Знать основную терминологию; - основные понятия и законы биологии, уровни организации и свойства живых систем; - химическую организацию, строение и функции клетки эукариот и прокариот, основные группы живых организмов и их связь с окружающей средой; - обмен веществ и превращение энергии в клетке; - строение и функции органов и тканей растений и животных;</p> <p>Уметь - использовать законы биологии и основные свойства биологических объектов при решении вопросов, связанных с сырьем при производстве продуктов питания;</p> <p>Владеть - основными методами исследования растительных, животных тканей и микроорганизмов</p> <p>Содержание дисциплин:</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Общая характеристика живого, формы жизни, уровни организации и свойства живых систем. 10. Факторы среды, закономерности их воздействия на организм. Генетика - наука о наследственности и изменчивости организмов 11. Мир микроорганизмов в природе 12. Морфология, строение, размножение, классификация эукариотов. 13. Краткая характеристика строения и функций основных органов растений и животных организмов 14. Метаболизм клетки. 15. Гистологическая и функциональная характеристика тканей и органов. 16. Мицелиальные и дрожжевые грибы. Вирусы. 17. Абиотические и биотические факторы среды, закономерности их воздействия на организмы 	
Б1.В.ДВ.3.1	<p>ФИТОСАНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА</p> <p>Целями преподавания дисциплины «Фитосанитарная экспертиза» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение студентами профессиональных знаний в области фитосанитарной экспертизы, работе и эпидемиологической безопасности предприятий торговли; - использование современных знаний в сфере фитосанитарного контроля, на основании действующего санитарного законодательства Российской Федерации и Таможенного Союза; 	180 (5)

- формирование гигиенического подхода в решении задач реализации пищевой продукции на предприятиях торговли.

Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения естественнонаучных дисциплин «Химия», «Биология с основами экологии», «Анатомия сырья и использование его в промышленности», «Физиология питания».

Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины, будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Безопасность товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров».

В результате освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

Знать

- факторы, влияющие на развитие болезней и вредителей растений.

Уметь:

- работать с нормативно-технической документацией.

Владеть:

- методами фитосанитарной экспертизы на предприятиях торговли при транспортировке, приемке, хранении растительного сырья и продукции его переработки.

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

Знать

- методы идентификации болезней растений и развития вредителей

Уметь

- анализировать нормативную информацию по фитосанитарной экспертизе;

Владеть

- фитосанитарные показатели безопасности пищевой продукции

Содержание дисциплины:

1.Основные понятия фитосанитарии.

2.Государственное регулирование в области фитосанитарии.

	<p>3. Характеристика анализов и методов фитосанитарной экспертизы продукции переработки зерна и плодовоовощной продукции</p> <p>4. Фитосанитарная экспертиза - порядок проведения.</p> <p>5. Фитосанитарный сертификат; правила оформления и сроки действия.</p>	
Б1.В.ДВ.3.2	<p>ОСНОВЫ РЕОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ</p> <p>Целью преподавания дисциплины «Основы реологии продуктов питания» является приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области основ реологии пищевых материалов для контроля, регулирования и управления показателями сырья, готовой продукции на стадиях технологического процесса.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения естественнонаучных дисциплин «Химия», «Введение в товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Математика», «Физика».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины, будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания и растительного сырья», «Сенсорный анализ потребительских товаров».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Основы реологии продуктов питания» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы структурообразования и поведения пищевых масс и материалов в ходе технологической обработки; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять структурно-механические свойства пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией измерения структурно-механических свойств пищевых систем. <p>Содержание дисциплины:</p> <p>1 Введение.</p> <p>2 Основы реологии.</p>	180 (5)

	<p>3 Влияние технологических и механических факторов на СМС. Влияние температуры, влагосодержания, давления, степени и продолжительности измельчения, стабилизирующих добавок на реологические свойства.</p> <p>4 Методы и приборы для измерения СМС. Классификация методов и приборов для измерения СМС пищевых систем. Приборы для измерения сдвиговых свойств продуктов. Приборы для измерения компрессионных свойств пищевых масс. Приборы для измерения поверхностных свойств продуктов. Приборы для измерения СМС в технологическом потоке.</p> <p>5 Оптимизация технологических процессов и контроль качества продукции методами реологии. Оптимизация технологических процессов и контроль качества продукции на всех стадиях производства методами инженерной реологии. Контроль технологических процессов и качества продуктов по структурно-механическим характеристикам. Связь между СМС и сенсорной оценкой качества. Оптимизация технологических процессов на основе реологии. Автоматизированный контроль качества продуктов</p>	
Б1.В.ДВ.4.1	<p style="text-align: center;">ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА ОЦЕНКИ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ТОВАРОВ И УСЛУГ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг» являются: усвоение студентами основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую привлекательность, а также их изменений на всех этапах товародвижения товара.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных на дисциплинах «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг» будут необходимы для практических умений и навыков, написания дипломной работы.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг» обучающийся должен обладать следующими</p>	108 (3)

	<p>компетенциями:</p> <p>ПК-4 системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии выбора поставщиков с учетом их конкурентных преимуществ, правила организации закупки и составления договоров; - критерии конкурентоспособности товаров; - методы оценки критериев конкурентоспособности товаров; - порядок оценки конкурентоспособности товаров; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - определить конкурентоспособность товаров; - определить адекватность розничной цены качеству товара; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - аналитической оценки конкурентоспособности товар и услуг <p>Содержание дисциплин:</p> <p>Общая характеристика конкурентоспособности товаров и услуг. Критерии конкурентоспособности товаров на внутреннем и внешнем рынках. Макроэкономические и микроэкономические факторы конкурентоспособности товаров и услуг. Роль технического регулирования в обеспечении конкурентоспособности товаров и услуг. Методы оценки конкурентоспособности товаров и услуг. Особенности оценки конкурентоспособности бытовых услуг. Конкурсы как инструмент установления конкурентоспособности товаров и услуг. Характеристика отдельных методов обеспечения конкурентоспособности товаров и услуг. Обеспечение конкурентоспособности товаров и услуг.</p>	
Б1.В.ДВ.4.2	<p style="text-align: center;">КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ТОВАРОВ И УСЛУГ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Конкурентоспособность товаров и услуг» являются: усвоение студентами основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую привлекательность, а также их изменений на всех этапах товародвижения товара.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях,</p>	108 (3)

полученных на дисциплинах «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров».

Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг» будут необходимы для практических умений и навыков, написания дипломной работы.

В результате освоения дисциплины «Конкурентоспособность товаров и услуг» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

Знать

- критерии выбора поставщиков с учетом их конкурентных преимуществ, правила организации закупки и составления договоров;

- критерии конкурентоспособности товаров;

- методы оценки критериев конкурентоспособности товаров;

- порядок оценки конкурентоспособности товаров;

Уметь

- определить конкурентоспособность товаров;

- определить адекватность розничной цены качеству товара;

Владеть

- аналитической оценки конкурентоспособности товар и услуг

Содержание дисциплин:

Общая характеристика конкурентоспособности товаров и услуг. Критерии конкурентоспособности товаров на внутреннем и внешнем рынках. Макроэкономические и микроэкономические факторы конкурентоспособности товаров и услуг. Роль технического регулирования в обеспечении конкурентоспособности товаров и услуг. Методы оценки конкурентоспособности товаров и услуг. Особенности оценки конкурентоспособности бытовых услуг. Конкурсы как инструмент установления конкурентоспособности товаров и услуг. Характеристика отдельных методов обеспечения конкурентоспособности товаров и услуг.

	Обеспечение конкурентоспособности товаров и услуг.	
Б1.В.ДВ.5.1	<p align="center">ОСНОВЫ ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ</p> <p>Целью преподавания дисциплины «Основы пищевой биотехнологии» является формирование теоретических знаний и практических умений о способах получения разнообразных, необходимых человеку веществ и продуктов в управляемых условиях с использованием высокоэффективных форм микроорганизмов, культур клеток и тканей растений и животных или изолированных из клеток биологических структур.</p> <p>Дисциплина изучается в 5 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплины «Биохимии», «Анатомия сырья и использование его в промышленности».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины, будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания и растительного сырья», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Основы пищевой биотехнологии» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование биотехнологии в охране окружающей среды. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с микроорганизмами-продуцентами. <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет, цель и задачи биотехнологии. Возникновение и этапы развития биотехнологической промышленности. 2. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза 	72 (2)

	<p>3. Биотехнологическое производство веществ и соединений, используемых в пищевой промышленности.</p> <p>4. Получение ферментных препаратов и их применение в пищевой промышленности</p> <p>Получение биомассы микроорганизмов.</p>	
Б1.В.ДВ.5.2	<p style="text-align: center;">БИОТЕХНОЛОГИЯ</p> <p>Целью преподавания дисциплины «Биотехнология» является формирование теоретических знаний и практических умений о способах получения разнообразных, необходимых человеку веществ и продуктов в управляемых условиях с использованием высокоэффективных форм микроорганизмов, культур клеток и тканей растений и животных или изолированных из клеток биологических структур.</p> <p>Дисциплина изучается в 5 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплины «Биохимии», «Анатомия сырья и использование его в промышленности».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины, будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания и растительного сырья», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Биотехнология» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование биотехнологии в охране окружающей среды. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с микроорганизмами-продуцентами. <p>Содержание дисциплины:</p> <p>5. Предмет, цель и задачи биотехнологии.</p>	72 (2)

	<p>Возникновение и этапы развития биотехнологической промышленности.</p> <p>6. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза</p> <p>7. Биотехнологическое производство веществ и соединений, используемых в пищевой промышленности.</p> <p>8. Получение ферментных препаратов и их применение в пищевой промышленности</p> <p>9. Получение биомассы микроорганизмов.</p>	
Б1.В.ДВ.6.1	<p>ИССЛЕДОВАНИЕ ТОВАРНЫХ РЫНКОВ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Исследование товарных рынков» являются: исследование закономерностей формирования и развития рынка продовольственных товаров в современных условиях.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных на дисциплинах «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Исследование товарных рынков» будут необходимы для практических умений и навыков, написания дипломной работы.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Исследование товарных рынков» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ПК-6 навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные характеристики товаров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные) <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать деятельность по управлению основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией управления основными характеристиками товаров с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов 	72 (2)

	<p>ПК-7 умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, определяющие спрос населения и методы стимулирования сбыта товаров <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучать и анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами сбора и обработки информации по вопросам спроса и товарных предложений <p>Содержание дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Понятие о рынке продовольственных товаров 2 Рынок зерна и продуктов его переработки 3 Рынок кондитерских товаров 4 Рынок напитков 5 Рынок плодоовощных товаров 6 Рынок мяса и мясопродуктов 7 Рынок молочно-жировых и товаров 8 Рынок рыбы и рыбных товаров 9 Рынок продуктов детского питания 	
Б1.В.ДВ.6.2	<p>РЫНОК ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Рынок продовольственных товаров» являются: исследование закономерностей формирования и развития рынка продовольственных товаров в современных условиях.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных на дисциплинах «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Рынок продовольственных товаров» будут необходимы для практических умений и навыков, написания дипломной работы.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Рынок продовольственных товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ПК-6 навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных</p>	72 (2)

	<p>потерь и сверхнормативных товарных запасов</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные характеристики товаров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные) <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать деятельность по управлению основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией управления основными характеристиками товаров с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов <p>ПК-7 умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, определяющие спрос населения и методы стимулирования сбыта товаров <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучать и анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами сбора и обработки информации по вопросам спроса и товарных предложений <p>Содержание дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Понятие о рынке продовольственных товаров 2 Рынок зерна и продуктов его переработки 3 Рынок кондитерских товаров 4 Рынок напитков 5 Рынок плодоовощных товаров 6 Рынок мяса и мясопродуктов 7 Рынок молочно-жировых и товаров 8 Рынок рыбы и рыбных товаров 9 Рынок продуктов детского питания 	
Б1.В.ДВ.7.1	<p align="center">ОТРАСЛЕВАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ</p> <p>Целью преподавания дисциплины «Отраслевая стандартизация» является изучение фонда нормативных и технических документов товаров, правового режима сертификации для их изготовления, порядка и правил сертификации</p> <p>Дисциплина изучается в 7 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология».</p>	144 (4)

	<p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины будут необходимы им при написании и защите ВКР</p> <p>В результате освоения дисциплины «Сертификация систем качества товаров и услуг» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, цели, принципы и объекты в области технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия услуг торговли. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания в области технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия услуг торговли. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками практической работы с нормативной документацией. <p>ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовое обеспечение услуг торговли <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять на практике знания в области правового обеспечения услуг торговли. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками практической работы с нормативной и технической документацией в области услуг торговли. <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отраслевая стандартизация 2. Отраслевая сертификация 	
Б1.В.ДВ.7.2	<p align="center">СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И УСЛУГ</p> <p>Целью преподавания дисциплины «Сертификация систем качества товаров и услуг» является изучение фонда нормативных и технических документов товаров, правового режима сертификации для их изготовления, порядка и правил сертификации.</p> <p>Дисциплина изучается в 7 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при</p>	144 (4)

	<p>изучении дисциплины будут необходимы им при написании и защите ВКР.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Сертификация систем качества товаров и услуг» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, цели, принципы и объекты в области технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия услуг торговли. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания в области технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия услуг торговли. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками практической работы с нормативной документацией. <p>ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовое обеспечение услуг торговли <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять на практике знания в области правового обеспечения услуг торговли. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками практической работы с нормативной и технической документацией в области услуг торговли. <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Сертификация систем менеджмента 4. Сертификация услуг 	
Б1.В.ДВ.8.1	<p align="center">ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы товаров» является формирование у студента профессиональных знаний в области санитарных и гигиенических требований к устройству, работе и эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания на основании действующего санитарного законодательства Российской Федерации и рекомендаций РАМН по особенностям питания для различных групп населения.</p> <p>Дисциплина изучается в 7 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания,</p>	108 (3)

сформированные в результате изучения дисциплин «Химия», «Анатомия пищевого сырья», «Основы микробиологии», «Физиология питания», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров» «Организация и управление коммерческой деятельностью», «Сенсорный анализ потребительских товаров», «Основы пищевых производств», «Санитария и гигиена питания».

Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы» будут необходимы будущим профессионалам при организации своей трудовой деятельности в торговых организациях и пищевых предприятиях.

В результате освоения дисциплины «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

Знать

-*этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.*

Уметь:

- работать с нормативно-технической документацией.

Владеть:

- методами ветеринарно-санитарной оценки качества продуктов

Содержание дисциплины:

Понятие о санитарно-ветеринарной экспертизе и ее связь с другими науками. Предприятия по переработке скота и санитарные принципы их организации. Прием, предубойное содержание и ветеринарный осмотр животных. Первичная обработка животных. Принципы и методы ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных и инвазионных заболеваний; при незаразных болезнях, отравлении животных, поражении их радиоактивными и отравляющими веществами, изменении его внешних признаков.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена

	<p>консервирования мяса и мясопродуктов, основы технологии молока и молочных продуктов, яиц; рыбы и морских зверей. Санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и пчелиного меда.</p>	
<p>Б1.В.ДВ.8.2</p>	<p align="center">МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы» является формирование у студента профессиональных знаний в области санитарных и гигиенических требований к устройству, работе и эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания на основании действующего санитарного законодательства Российской Федерации и рекомендаций РАМН по особенностям питания для различных групп населения.</p> <p>Дисциплина изучается в 7 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Химия», «Основы микробиологии», «Физиология питания», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров» «Организация и управление коммерческой деятельностью», «Сенсорный анализ потребительских товаров», «Основы пищевых производств», «Санитария и гигиена питания».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы» будут необходимы будущим профессионалам при организации своей трудовой деятельности в торговых организациях и пищевых предприятиях.</p> <p>В результате освоения дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> -гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативно-технической документацией. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами санитарно-гигиенической оценки факторов внешней среды. 	<p>108 (3)</p>

	<p>Содержание дисциплины: Введение. Санитарный надзор и санитарное законодательство. Основные факторы внешней среды и их влияние на здоровье человека. Гигиенические требования к благоустройству предприятий торговли. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли. Гигиенические требования к содержанию предприятий торговли. Моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция. Дератизация. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения.</p>	
Б1.В.ДВ.9.1	<p style="text-align: center;">ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ</p> <p>Цель освоения дисциплины «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» состоит в формировании профессиональных знаний и практических навыков в применении и рациональном использовании пищевых и биологически активных добавок при производстве продуктов общественного питания.</p> <p>Дисциплина имеет сопутствующие связи с дисциплинами «Биохимия», «Основы пищевых производств», «Санитария и гигиена питания».</p> <p>Теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе изучения дисциплины «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» пригодятся студентам для изучения последующих дисциплин, таких как «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Идентификация и фальсификация потребительских товаров».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения</p>	180 (3)

	<p>качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Знать</p> <p>Основные мероприятия по организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Уметь:</p> <p>Проводить основные мероприятия по организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров по утвержденным методикам</p> <p>Владеть:</p> <p>Основными методиками проведения мероприятий по организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>ПК-9: знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> <p>Знать:</p> <p>Основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества и безопасности товаров.</p> <p>Уметь:</p> <p>Проводить диагностику дефектов, выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию в соответствии с требованиями нормативной документации по утвержденным методикам</p> <p>Владеть:</p> <p>Методами обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p> <p>Содержание дисциплины:</p> <p>1 Классификация пищевых добавок. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Процедура установления безопасности пищевых добавок. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.</p> <p>2 Красители, отбеливатели и стабилизаторы окраски. Ароматизаторы, эфирные масла и экстракты. Усилители вкуса и аромата. Заменители соли, соленые вещества. Кислотообразователи. Интенсивные подсластители и сахарозаменители.</p> <p>3 Эмульгаторы. Загустители и гелеобразователи. Наполнители.</p>	
--	--	--

	<p>4 Консерванты. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагоудерживающие агенты. Антислеживающие агенты. Пленкообразователи</p> <p>5 Регуляторы кислотности. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Разрыхлители. Вещества, облегчающие фильтрацию. Осветлители. Экстрагенты. Средства для капсулирования. Разделители. Средства для снятия кожицы (с плодов). Пропелленты.</p> <p>6 Законодательная и нормативная база, классификация БАД. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты. Значение БАД в коррекции питания и здоровья человека. Государственный контроль за производством и реализацией БАД. Вопросы экспертизы качества и безопасности. Требования к реализации БАД.</p>	
Б1.В.ДВ.9.2	<p align="center">ПИЩЕВЫЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ</p> <p>Цель освоения дисциплины «Пищевые биологически активные добавки» состоит в формировании профессиональных знаний и практических навыков в применении и рациональном использовании пищевых и биологически активных добавок при производстве продуктов общественного питания.</p> <p>Дисциплина имеет сопутствующие связи с дисциплинами «Биохимия», «Основы пищевых производств», «Санитария и гигиена питания».</p> <p>Теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе изучения дисциплины «Пищевые биологически активные добавки» пригодятся студентам для изучения последующих дисциплин, таких как «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Идентификация и фальсификация потребительских товаров».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Пищевые биологически активные добавки» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОПК-5: способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p align="center">Знать</p> <p>Основные мероприятия по организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p>	180 (3)

	<p>Уметь: Проводить основные мероприятия по организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров по утвержденным методикам</p> <p>Владеть: Основными методиками проведения мероприятий по организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>ПК-9: знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> <p>Знать: Основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества и безопасности товаров.</p> <p>Уметь: Проводить диагностику дефектов, выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию в соответствии с требованиями нормативной документации по утвержденным методикам</p> <p>Владеть: Методами обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p> <p>Содержание дисциплины:</p> <p>1 Классификация пищевых добавок. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Процедура установления безопасности пищевых добавок. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.</p> <p>2 Красители, отбеливатели и стабилизаторы окраски. Ароматизаторы, эфирные масла и экстракты. Усилители вкуса и аромата. Заменители соли, соленые вещества. Кислотообразователи. Интенсивные подсластители и сахарозаменители.</p> <p>3 Эмульгаторы. Загустители и гелеобразователи. Наполнители.</p> <p>4 Консерванты. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагодерживающие агенты. Антислеживающие агенты. Пленкообразователи</p> <p>5 Регуляторы кислотности. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Разрыхлители. Вещества,</p>	
--	--	--

	<p>облегчающие фильтрование. Осветлители. Экстрагенты. Средства для капсулирования. Разделители. Средства для снятия кожицы (с плодов). Пропелленты.</p> <p>6 Законодательная и нормативная база, классификация БАД. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты. Значение БАД в коррекции питания и здоровья человека. Государственный контроль за производством и реализацией БАД. Вопросы экспертизы качества и безопасности. Требования к реализации БАД.</p>	
Б1.В.ДВ.10.1	<p style="text-align: center;">ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Пищевая химия» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение теоретических знаний о проблемах, связанных со снабжением человечества пищей, путях развития сырьевой базы и производства продовольственных товаров - изучение пищевых веществ: их строения, свойств, функций, выполняемых в организме человека и их превращения в процессе технологической обработки для направленного регулирования качественных характеристик пищевых систем готовой продукции - изучение принципов и условий рационального питания, норм потребления основных пищевых веществ. <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Биология», «Биохимия», «Химия».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Пищевая химия» будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Основы пищевой биотехнологии», «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы товаров».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Пищевая химия» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основную терминологию; - проблемы снабжения человечества пищей и возможные пути их решения; - нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ; - основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая 	108 (3)

	<p>ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов);</p> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять и исследовать основной химический состав пищевых продуктов; -- иметь навыки работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами исследования продуктов питания; - расчетами пищевой и биологической ценности пищевых продуктов <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение 2. Понятие качества пищевых продуктов 3. Гомеостаз и питание 4. Функциональные свойства белков. Роль в питании человека 5. Ферменты пищевого сырья 6. Углеводы в сырье и пищевых продуктах 7. Липиды в сырье и пищевых продуктах 8. Витамины 9. Минеральные вещества 10. Химия вкуса, запаха, цвета 11. Пищевые продукты как дисперсные системы 12. Производство обогащенных, комбинированных продуктов и искусственной пищи 	
Б1.В.ДВ.10.2	<p style="text-align: center;">ХИМИЯ ПИЩИ</p> <p>Целью освоения дисциплины «Химия пищи» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение теоретических знаний о проблемах, связанных со снабжением человечества пищей, путях развития сырьевой базы и производства продовольственных товаров - изучение пищевых веществ: их строения, свойств, функций, выполняемых в организме человека и их превращения в процессе технологической обработки для направленного регулирования качественных характеристик пищевых систем готовой продукции - изучение принципов и условий рационального питания, норм потребления основных пищевых веществ. <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Биология», «Биохимия», «Химия».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при</p>	108 (3)

	<p>изучении дисциплины «Химия пищи» будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Основы пищевой биотехнологии», «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы товаров».</p> <p>В результате освоения дисциплины «Химия пищи» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основную терминологию; - проблемы снабжения человечества пищей и возможные пути их решения; - нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ; - основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов); <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять и исследовать основной химический состав пищевых продуктов; -- иметь навыки работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами исследования продуктов питания; - расчетами пищевой и биологической ценности пищевых продуктов <p>Содержание дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение 2. Понятие качества пищевых продуктов 3. Гомеостаз и питание 4. Функциональные свойства белков. Роль в питании человека 5. Ферменты пищевого сырья 6. Углеводы в сырье и пищевых продуктах 7. Липиды в сырье и пищевых продуктах 8. Витамины 9. Минеральные вещества 10. Химия вкуса, запаха, цвета 11. Пищевые продукты как дисперсные системы 12. Производство обогащенных, комбинированных продуктов и искусственной пищи 	
Б2	<i>Практики</i>	540 (15)
Б2.У	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	324(9)
Б2.У.1	Учебная - ознакомительная практика Целями учебной практики по направлению	108 (3)

	<p>подготовки 38.03.07 Товароведение являются ознакомление с производственным процессом и начальная адаптация к профессиональной деятельности.</p> <p>Выпускник должен показать соответствующий уровень обладания следующими компетенциями:</p> <p>ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию</p> <p>ОПК - 1 осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации</p> <p>Включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж 2. Производственный этап 3. Сбор материалов 4. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике. 	
Б2.У.2	<p>УЧЕБНАЯ - ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>Целями учебной практики по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение являются ознакомление с производственным процессом и начальная адаптация к профессиональной деятельности.</p> <p>Выпускник должен показать соответствующий уровень обладания следующими компетенциями:</p> <p>ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию</p> <p>ОПК - 1 осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации</p> <p>Включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж 2. Производственный этап 3. Сбор материалов 4. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике. 	108 (3)
Б2.У.3	<p>УЧЕБНАЯ - ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО</p> <p>Целями учебной практики по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение являются ознакомление с производственным процессом и начальная адаптация к профессиональной</p>	108 (3)

	<p>деятельности.</p> <p>Выпускник должен показать соответствующий уровень обладания следующими компетенциями:</p> <p>ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию</p> <p>ОПК - 1 осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации</p> <p>Включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж 2. Производственный этап 3. Сбор материалов 4. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике. 	
Б2.П	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	648 (18)
Б2.П.1	<p style="text-align: center;">ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ - ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж 2. Производственный этап 3. Сбор материалов 4. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике. 	432(12)
Б2.П.2	<p style="text-align: center;">ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ – ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>Целью производственно-преддипломной по направлению 38.03.07 Товароведение является подготовка студентов к самостоятельной практической деятельности в торговых предприятиях, экспертных организациях; к выполнению функций руководителя торговой организации, начальника торгово-коммерческой службы, товароведа, администратора и т.п.; оказание помощи студенту в сборе необходимого материала для выпускной квалификационной работы специалиста.</p> <p>Выпускник должен показать соответствующий уровень обладания следующими компетенциями:</p> <p>ПК-5 способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств</p> <p>ПК-6 навыками управления основными характеристиками товаров (количественными,</p>	216 (6)

	<p>качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов</p> <p>ПК-7 умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента</p> <p>ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> <p>ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p> <p>ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности</p> <p>ПК-13умением 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>ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии</p> <p>ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности.</p> <p>Производственно-преддипломная практика включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Инструктаж 2. Производственный этап 3. Сбор материалов 4. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике. 	
Б6	<p style="text-align: center;">ИТОГОВАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АТТЕСТАЦИЯ</p> <p style="text-align: center;">Цель государственной итоговой аттестации: установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников</p>	324 (9)

требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Выпускник на государственной итоговой аттестации должен показать соответствующий уровень обладания следующими **компетенциями**:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

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

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

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

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

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

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

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

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

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

- способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач ОПК-1

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

(ОПК-4);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13);

- способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке,

	<p>правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии (ПК-14);</p> <p>- 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 (ПК-15);</p> <p>- знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль (ПК-16).</p> <p>На основании решения Ученого совета университета итоговые аттестационные испытания включают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - государственный экзамен; - защиту выпускной квалификационной работы в виде бакалаврской работы. 	
ФТД Факультативы		
ФТД.1	<p style="text-align: center;">МЕДИАКУЛЬТУРА</p> <p>Цель изучения дисциплины: обучить студентов «медийной» грамотности, рефлексивному и критическому отношению к продуктам медиа, способности творчески расшифровывать и интерпретировать значения, транслируемые средствами массовой информации; продемонстрировать социальное и культурное значение медиа; представить культурные феномены, процессы и практики информационного общества, познакомить студентов с методологией их изучения, с современными критическими теориями медиа, проблематизировать повседневное обращение с его «электронными посредниками» – СМИ и средствами персональной коммуникации.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин «Культурология», «История», «Политология и социология», «Русский язык и культура речи».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении дисциплин философия, психология и педагогика.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью работать в команде, толерантно 	36 (1)

	<p>воспринимаемая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> – иметь представление: о природе и принципах функционирования медиа и практиках взаимодействия с ними; – знать: основные теоретические подходы к медиа а также позиции влиятельных мыслителей в этой области; – уметь: формулировать рациональные и аргументированные суждения о медийных продуктах и практиках; – владеть навыками: поиска информации, выделения значимых единиц в информационных потоках. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Феномен медиакультуры. Основные эпохи в развитии медиа и функции медиакультуры. 2. Медиакультура как феномен эпохи модерна. 3. Медиакультура и мифы XX века. 4. Медиакультура России в эпоху социальной модернизации. 	
--	---	--