



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом МГТУ им. Г.И. Носова
Протокол № 14 от 18 июня 2025 г.

Ректор МГТУ им. Г.И. Носова,
председатель ученого совета

_____ Д.В. Терентьев

**АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН
ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки
38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Направленность (профиль) программы
Товарный консалтинг и экспертиза

Магнитогорск, 2025

ОП-ТТВб-00-1

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ПО ПРОГРАММЕ БАКАЛАВРИАТА

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
БЛОК 1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			
Обязательная часть			
Б1.О.01	История России	УК-5	144 (4)
Б1.О.01.01	<p align="center">Отечественная История</p> <p>Цели освоения дисциплины сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Теория и методология исторической науки 2. НАРОДЫ И ГОСУДАРСТВА НА ТЕРРИТОРИИ СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ В ДРЕВНОСТИ. РУСЬ В IX — ПЕРВОЙ ТРЕТИ XIII ВВ <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Народы и политические образования на территории современной России в древности. Восточная Европа в середине I тыс. н. э. Образование государства Русь в конце X — начале 2.2 Русь в середине XII — начале XIII в 3. РУСЬ В XIII–XV ВВ <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Русские земли в середине XIII в. — XIV в 3.2 Монгольское нашествие. Борьба русских земель с иноземными захватчиками с Запада. 3.3 Образование и становление русского централизованного государства в XIV – первой трети XVI вв. 4. Россия и мир в XVI-XVII вв. <ol style="list-style-type: none"> 4.1 . Россия в начале XVI в 4.2 Иван Грозный: реформы и опричнина 4.3 Россия на рубеже XVI–XVII вв. Смутное время. Россия в XVII в 4.4 Россия в XVII в. 5. РОССИЯ В XVIII В. <ol style="list-style-type: none"> 5.1 Преобразования традиционного общества при Петре I 5.2 Дворцовые перевороты. 5.3 Россия во второй половине XVIII в. Эпоха Екатерины II. 6. Россия и мир в XIX - начале XX вв. <ol style="list-style-type: none"> 6.1 Россия в первой половине XIX в. 6.2 Россия во второй половине XIX в. 6.3 Россия в Первой мировой войне 6.4 Первая российская революция и ее последствия. 7. Россия и мир между двумя мировыми войнами. <ol style="list-style-type: none"> 7.1 Россия в 1917 г. 7.2 Гражданская война и интервенция. Военный 	УК-5	2 (72)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>коммунизм</p> <p>7.3 Внутренняя политика СССР в 1920 – 1930-е гг.</p> <p>7.4 Мир между двумя мировыми войнами. Вторая мировая война.</p> <p>7.5 СССР в годы Великой Отечественной войны</p> <p>8. Россия и мир во второй половине XX века</p> <p>8.1 Послевоенное устройство мира (1946 – 1991)</p> <p>8.2 СССР в 1945-1964 гг.: послевоенное восстановление народного хозяйства и попытки реформирования</p> <p>8.3 СССР в 1965 – 1991 гг.</p> <p>9. СОВРЕМЕННАЯ РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ (1991–2022)</p> <p>9.1 Россия в 1990-е гг.</p> <p>9.2 Внутренняя политика Российской Федерации (2000-е - 2022 гг.).</p>		
Б1.О.01.02	<p>История Великой Отечественной войны</p> <p>Целями освоения дисциплины «История Великой Отечественной войны» являются:</p> <p>сформировать у студентов комплексное представление об истории Великой Отечественной войны, ее месте в спасении мировой цивилизации; воспитать чувство гражданственности и патриотизма, готовность к сохранению исторической памяти, выработать навыки поиска, анализа и отделения исторических фактов от фальсификаций.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Великая Отечественная война: военное</p> <p>1.1 Причины и начало Второй мировой войны (1939-июнь 1941гг.)</p> <p>1.2. Проблема готовности СССР к полномасштабному военному столкновению.</p> <p>1.3.Оборонительные бои 1941-ноября 1942гг. на советско-германском фронте.</p> <p>1.4. Коренной перелом в войне (Сталинградское сражение, курская битва).</p> <p>1.5. Наступательные операции Красной Армии 1944-1945гг.</p> <p>1.6. Военная техника Второй мировой войны.</p> <p>1.7. Полководцы и солдаты. Герои и подвиги.</p> <p>2.1. Оккупационный аппарат управления. Нацистская пропаганда и план «Ост».</p> <p>2.2. Нацистский террор. Механизмы уничтожения мирного населения.</p> <p>2.3. Холокост: уничтожение, сопротивление, спасение.</p> <p>2.4. Проблема военного плена.</p> <p>2.5. Движение сопротивления на оккупированных территориях СССР.</p> <p>2.6. Коллаборационизм в годы Великой Отечественной войны.</p> <p>3. Советское государство в условиях военной мобилизации</p> <p>3.1. Организация управления страной в условиях военного времени. Государство и общество.</p> <p>3.2. Эвакуация производительных сил в восточные регионы СССР.</p> <p>3.3. Развитие экономического и оборонного потенциала СССР в годы войны.</p>	УК-5	2 (72)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>3.4. Повседневная жизнь городского населения и сельских жителей в условиях войны.</p> <p>3.5. Идеология и пропагандистская работа.</p> <p>3.6. Культура и искусство.</p> <p>3.7. Великая Отечественная война и Южный Урал.</p> <p>4. Итоги и последствия Великой Отечественной войны и второй мировой войны для страны и мира</p> <p>4.1. Формирование антигитлеровской коалиции и роль поставок в СССР по ленд-лизу</p> <p>4.2. Итоги Великой отечественной войны и причины победы СССР</p> <p>4.3. Суды над военными преступниками. Нюрнбергский международный трибунал: историческое значение и уроки для</p> <p>4.4. Итоги Второй мировой войны и формирование нового миропорядка.</p> <p>4.5. Война в памяти поколений россиян.</p>		
Б1.О.02	<p style="text-align: center;">Философия</p> <p>Целями освоения дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; - развивать способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; - способствовать развитию гуманитарной культуры студента посредством его приобщения к опыту философского мышления, формирования потребности и навыков критического осмысления состояния, тенденций и перспектив развития культуры, цивилизации, общества, истории, личности. - предоставление необходимого минимума знаний для формирования мировоззренческих оснований научно-исследовательской деятельности; - сформировать представление о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира; - определить основания активной жизненной позиции, ввести в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности. <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1.1 Философская картина мира: концепция человека и проблема бытия</p> <p>2.1 История философии: многообразие картин материального мира. Сущность и смысл существования человека. Материальное бытие</p> <p>3.1 Идеальное бытие: сознание, мышление, язык. Гносеология: познавательные отношения человека с объективной реальностью. Методологические проблемы познания.</p> <p>4.1 Динамика общественного развития. Общество. Философская концепция культуры. Философское и нефилософское понимание материи</p>	УК-1; УК-5	108 (3)
Б1.О.03	<p style="text-align: center;">Иностранный язык</p> <p>Целями освоения дисциплины «Иностранный язык» являются: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на</p>	УК-4	252 (7)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>предыдущей ступени образования; и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции в устной и письменной формах для решения социально-значимых задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности, а также для дальнейшего самообразования.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Я в окружающем мире <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Развитие умений и навыков чтения, говорения и письма по указанной теме 1.2 Развитие умений и навыков оперирования лексическими и грамматическими структурами для обеспечения необходимой иноязычной коммуникации по указанной теме 2. Ценности образования. <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Развитие навыков чтения, говорения и письма по теме «Система высшего образования в России и странах изучаемого языка» 2.2 Развитие умений и навыков оперирования лексическим и грамматическим материалом для обеспечения необходимой иноязычной коммуникации по указанной теме 3. История научной мысли. <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Развитие умений и навыков чтения, говорения и письма по теме «Выдающиеся учёные мира», «Величайшие изобретения человечества» 3.2 Развитие умений и навыков оперирования лексическим и грамматическим материалом для обеспечения необходимой иноязычной коммуникации по указанной теме 4. Страна, где я живу. <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Развитие умений и навыков чтения, говорения и письма по теме: «Российская Федерация: география, политическая система, культура, люди» 4.2 Развитие умений и навыков оперирования лексическим и грамматическим материалом для обеспечения необходимой иноязычной коммуникации по указанной теме 5. Страны изучаемого языка. <ol style="list-style-type: none"> 5.1 Развитие умений и навыков чтения, говорения и письма по теме: «География, культура и традиции страны изучаемого языка» 5.2 Развитие умений и навыков оперирования лексическим и грамматическим материалом для обеспечения необходимой иноязычной коммуникации по указанной теме 6. Современное производство и окружающая среда. <ol style="list-style-type: none"> 6.1 Развитие умений и навыков чтения, говорения и письма по теме. «ММК – одно из крупнейших предприятий металлургической отрасли России и мира»; «Природные и экологические явления и изменения»; «Защита окружающей среды» 6.2 Развитие умений и навыков оперирования лексическим и грамматическим материалом для обеспечения необходимой иноязычной коммуникации по указанной теме 7. Достижения научно-технического прогресса. <ol style="list-style-type: none"> 7.1 Развитие умений и навыков чтения, говорения 		

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>и письма по теме: «Роль и место инновационных технологий в современном мире» ; «Информационные технологии 21-го века»</p> <p>7.2 Развитие умений и навыков оперирования лексическим и грамматическим материалом для обеспечения необходимой иноязычной коммуникации по указанной теме</p> <p>7.3 Диагностика сформированности навыков и умений по всем видам речевой деятельности</p>		
Б1.О.04	<p style="text-align: center;">Правоведение</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование у студентов знаний, позволяющих обучающимся ориентироваться в системе законодательства Российской Федерации, давать юридическую оценку реальным событиям общественной жизни. Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Основы государства и права.</p> <p>1.1 Тема Государство: понятие, признаки, формы. Основы конституционного строя Российской Федерации</p> <p>1.2 Тема Право: понятие, источники. Правонарушение и юридическая ответственность. Значение законности и правопорядка в современном обществе. Борьба с коррупцией</p> <p>2. Основы частного права.</p> <p>2.1 Тема Основы гражданского права</p> <p>2.2 Тема Основы семейного права</p> <p>2.3 Тема Основы трудового права</p> <p>3. Основы публичного права.</p> <p>3.1 Тема Основы административного права</p> <p>3.2 Тема Основы уголовного права</p> <p>3.3 Тема Основы экологического права</p> <p>4. Особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности.</p>	УК-2; УК-11	108 (3)
Б1.О.05	<p style="text-align: center;">Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Целями освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование знаний и навыков, необходимых для 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>Основные разделы дисциплины:</p> <p>Раздел 1.</p> <p>1.1 Теоретические основы безопасного и безвредного взаимодействия человека со средой обитания.</p> <p>Раздел 2.</p> <p>2.1 Производственный шум, ультразвук и инфразвук</p> <p>2.2 Производственная вибрация</p> <p>2.3 Гигиенические основы производственного освещения</p> <p>2.4 Воздух рабочей зоны предприятий</p> <p>2.5 Электромагнитные, лазерные, ионизирующие излучения</p> <p>2.6 Электробезопасность</p> <p>2.7 Пожарная безопасность</p> <p>Раздел 3.</p> <p>3.1 Приемы оказания первой помощи</p>	УК-8; УК-9	144 (4)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	Раздел 4. 4.1 Прогнозирование и ликвидация чрезвычайных ситуаций. Методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Раздел 5. Правовые и организационные основы безопасности жизнедеятельности. Управление безопасностью жизнедеятельности		
Б1.О.06	<p align="center">Социальное партнерство</p> Целями освоения дисциплины «Социальное партнерство» являются: способствовать овладению студентами теоретико-методологической базой исследования и оценки социальной реальности в контексте проблем, составляющих содержание социального партнерства. Основные разделы дисциплины: 1. Научно-теоретические основы социального партнерства 1.1 Основы формирования социального партнерства 1.2 Социальное партнерство: содержание понятия и характеристики 1.3 Базовые категории в теории социального партнерства 2. Социальное взаимодействие: субъекты, уровни, формы 2.1 Основы командообразования 2.2 Внутрикомандные процессы и отношения 2.3 Саморазвитие членов команды 3. Социальное партнерство в разных сферах 3.1 Социальное партнерство в системе социально-трудовых отношений 3.2 Практики социального партнерства 3.3 Социальное партнерство в системе страхования	УК-2; УК-3; УК-9	108(3)
Б1.О.07	<p align="center">Личностно-профессиональное саморазвитие</p> Цели освоения дисциплины формирование профессионально-личностных качеств бакалавра. Основные разделы дисциплины: 1. Раздел 1 Психология. 1.1 Личностно-профессиональное саморазвитие 1.2 Индивидуально-типические характеристики человека и индивидуальный стиль деятельности 1.3 Психологическая характеристика личности: характер, способности, направленность 1.4 Интеллектуальная сфера личности 1.5 Эмоционально-волевая сфера личности 2. Раздел 2. Личность в системе межличностных отношений 2.1 Семья как объект развития личности	УК-6	108 (3)
Б1.О.08	<p align="center">Деловая коммуникация на русском языке</p> Цели освоения дисциплины: - овладение студентами способностью логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; - овладением навыками осуществления	УК-4	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>эффективной коммуникации в профессиональной среде, способностью грамотно излагать мысли в устной и письменной речи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение способностью к составлению научно-аналитических отчетов, пояснительных записок для обеспечения проектной, управленческой и информационно-маркетинговой деятельности. <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Раздел 1. Деловая коммуникация как часть коммуникации на русском языке <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Вербальная коммуникация в деловом общении: нормативный аспект 1.2 Функциональные стили современного русского языка. 2. Раздел 2. Деловые бумаги <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Культура официально-деловой речи 2.1 Личная документация 2.2 Документационное обеспечение деловых коммуникаций 3. Раздел 3. Деловая риторика <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Культура публичной речи 		
Б1.О.09	<p style="text-align: center;">Культурология</p> <p>Цели освоения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у студентов устойчивых и целостных представлений о культуре как специфической и универсальной форме человеческой самоорганизации; об основных формах и закономерностях мирового процесса развития культуры; - получение студентами базовых знаний о культурологии как науке; об основных разделах современного культурологического знания, о проблемах и методах исследований в области культуры; - выработка навыков самостоятельного овладения студентами миром ценностей культуры для совершенствования своей личности и профессионального мастерства. <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Культура как основной предмет изучения культурологии <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Культурология как наука о культуре 1.2 Проблемы генезиса и динамики культуры 2 Типология культуры <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Индо-буддийский тип культуры 2.2 Китайско-конфуцианский тип культуры 2.3 Христианство как основа западного типа культуры 2.4 Ислам как основа восточного типа культуры 2.5 Русская культура как особый тип культуры 3. Основные культурологические концепции прошлого и современности <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Культура и личность в свете культурологических концепций 3.2 Основные проблемы развития современной культуры 	УК-5	72 (1)
Б1.О.10	<p style="text-align: center;">Физическая культура и спорт</p> <p>Целью освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» является формирование физической</p>	УК-7	72 (1)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, а также подготовка к будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов</p> <p>1.1 Физическая культура личности. Основные понятия и определения в области физической культуры. Компоненты физической культуры, ее социальные функции. Уровни сформированности физической культуры личности.</p> <p>1.2 Направленное формирование личности в процессе физического воспитания. Связь различных видов воспитания в процессе физического воспитания. Физическая культура личности.</p> <p>1.3 Методико-педагогические основы физической подготовки. Методические принципы физического воспитания. Методы физического воспитания. Основы обучения двигательным действиям</p> <p>Раздел 2 Организационные и методические основы физического воспитания</p> <p>2.1 Методические принципы физического воспитания. Методы и средства физического воспитания. Методики воспитания физических качеств.</p> <p>2.2 Профессионально-прикладная физическая подготовка. Техника безопасности на занятиях физической культурой</p> <p>Раздел 3 Анатомо-морфологические и физиологические основы жизнедеятельности организма человека при занятиях физической культурой</p> <p>3.1 Организм как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Внешняя среда и ее воздействие на организм и жизнедеятельность человека</p> <p>3.2 Функциональная активность человека. Биологические ритмы и работоспособность</p> <p>Раздел 4 Основы здорового образа жизни студента</p> <p>4.1 Физическое здоровье и его критерии. Ценностные ориентации молодежи на здоровый образ жизни</p> <p>4.2 Контроль и самоконтроль физического состояния.</p> <p>Раздел 5 Спорт в системе физического воспитания</p> <p>5.1 Виды спорта. Олимпийские игры.</p> <p>5.2 Комплекс ГТО в программе физического воспитания студентов (история, организация работы по совершенствованию физических качеств.</p>		
Б1.О.11	<p>Продвижение научной продукции</p> <p>Целями освоения дисциплины являются</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и общепрофессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО; - формирование у студентов представлений о видах научной продукции и путях продвижения ее на 	УК-1	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>рынок, получение комплекса знаний о системе государственной поддержки, грантах, фондах и оформлении конкурсной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - освоение студентами навыков проведения патентного поиска, оформления патентной документации. <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1.1 Научно-техническая продукция. Общие сведения. Термины и определения предметной области знаний.</p> <p>1.2 Рынок научно-технической продукции: участники, особенности, коммерческие и некоммерческие способы продвижения результатов научно-исследовательской и инновационной деятельности на рынок.</p> <p>1.3 Патентная охрана результатов интеллектуальной деятельности. Патентные исследования. Механизмы передачи прав на объекты интеллектуальной собственности.</p> <p>1.4 Инновации: подходы к определению, классификация и источники возникновения. Факторы, сдерживающие процесс создания инноваций в России.</p> <p>1.5 Инновационный процесс. Основные особенности и этапы инновационного процесса.</p> <p>1.6 Экспертиза инновационных проектов.</p> <p>Понятие и критерии коммерциализуемости инновационного проекта</p> <p>1.7 Экспертиза инновационных проектов.</p> <p>Понятие и критерии коммерциализуемости инновационного проекта.</p> <p>1.8 Формы и источники финансирования научно-исследовательской и инновационной деятельности.</p>		
Б1.О.12	<p style="text-align: center;">Экономика</p> <p>Целями освоения дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение фундаментальных закономерностей экономического развития общества, лежащих в основе всей системы экономических знаний, анализ функционирования рыночной экономики на микро и макроуровне, определение роли государственных институтов в экономике, рассмотрение теоретических концепций, обосновывающих механизм эффективного функционирования экономики; - освоение навыков оценки использования ресурсов предприятия и результатов его деятельности; - формирование у студентов основ экономического мышления; - выработка способности использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; - формирование компетенций, необходимых при решении профессиональных задач. <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Микроэкономика</p> <p>1.1 Введение в экономическую теорию</p> <p>1.2 Законы рыночной экономики: спрос, предложение, ценообразование</p> <p>1.3 Основы потребительского поведения. Основы теории производства</p> <p>1.4 Конкуренция: виды рыночных структур</p>	УК-10	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	2. Макроэкономика 2.1 Закономерности функционирования национальной экономики 2.2 Цикличность экономического развития 2.3 Экономическая политика государства 3. Экономика предприятия 3.1 Предприятие как хозяйствующий субъект рыночной экономики 3.2 Ресурсы предприятия 3.3 Затраты и финансовые результаты деятельности предприятия		
Б1.О.13	<p align="center">Экономика организации</p> Целями освоения дисциплины формирование у студентов теоретических и практических знаний в области экономики предприятия; приобретение навыков принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности, а также осуществлять оценку эффективности результатов разработки в области стандартизации и метрологического обеспечения Основные разделы дисциплины: 1. Производственное предприятие 1.1 Классификация предприятий. Организационно-правовая форма предприятий 2. Организационные структуры управления предприятием 2.1 Организационные структуры управления предприятием 3. Основные фонды предприятия 3.1 Основные фонды предприятия. Классификация основных фондов. Источники формирования основных фондов. Амортизация. Показатели эффективности использования основных фондов. 4. Оборотные средства предприятия 4.1 Оборотные средства предприятия. Кругооборот оборотных средств. определение оптимального размера оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств 5. Кадры предприятия 5.1 Кадры предприятия. Организация труда и заработной платы 6. Себестоимость продукции. Принятие управленческих решений на основе анализа затрат 6.1 Себестоимость продукции. Принятие управленческих решений на основе анализа затрат 7. Финансовый результат деятельности предприятия	УК-10	180 (5)
Б1.О.14	<p align="center">Менеджмент организации</p> Целями освоения дисциплины - формирование основополагающих представлений об управлении социальными системами и об эволюции этих представлений; - изучение студентами концепций управления фирмой, основных составляющих менеджмента, в том числе: элементов организации и процесса управления, связующих процессов, функций управления, стилей руководства, обеспечения эффективности деятельности организации. Основные разделы дисциплины: 1. Организация как объект управления 1.1 Необходимость управления.	ОПК-4	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	1.2. Среда организации 2. Развитие взглядов на менеджмент 2.1. Основные этапы развития управленческой мысли 3. Основные управленческие функции 3.1 Функции управления. Процессы связи. 4. Групповая динамика 4.1 Формальные и неформальные организации. Управление конфликтами. Лидерство.		
Б1.О.15	<p style="text-align: center;">ESG стратегия</p> <p>Целями освоения дисциплины подготовка кадров, способных создавать, организовывать и управлять проектами устойчивого развития в интересах государства, бизнеса и развития международного сотрудничества. От профессионалов в области разработки, оценки эффективности и управления ESG-проектами будут в значительной степени зависеть глобальная конкурентоспособность экономики страны и возможность достижения целей устойчивого развития.</p> <p>Основные разделы дисциплины</p> <p>1. Разработка основ рационального природопользования и охраны окружающей среды как необходимого условия перехода к устойчивому развитию (Биотические ресурсы. Лесные ресурсы. Категории лесных массивов в зависимости от их функций и режимов эксплуатации. Мониторинг лесных биоценозов, методы их защиты. Ресурсы животного мира. Эколого-экономические основы рационального использования природных ресурсов).</p> <p>1.1 Разработка основ рационального природопользования и охраны окружающей среды как необходимого условия перехода к устойчивому развитию (Биотические ресурсы. Лесные ресурсы. Категории лесных массивов в зависимости от их функций и режимов эксплуатации. Мониторинг лесных биоценозов, методы их защиты. Ресурсы животного мира. Эколого-экономические основы рационального использования природных ресурсов).</p> <p>2. Научные основы управления процессами природопользования (Закон РФ об охране окружающей природной среды. Территориально-региональные системы управления природопользованием. Мониторинг состояния окружающей среды и прогноз изменений). Экономические отношения в сферах природопользования и обеспечения экологической безопасности (Социально-экономическая сущность и особенности природопользования в условиях формирования рыночных отношений и перехода на путь устойчивого развития. Система оценок природных ресурсов и состояния экологической обстановки в регионах. Основные принципы и особенности экономических отношений в сфере природопользования).</p> <p>2.1 Научные основы управления процессами природопользования (Закон РФ об охране окружающей природной среды. Территориально-региональные системы управления природопользованием. Мониторинг состояния окружающей среды и прогноз изменений). Экономические отношения в сферах природопользования и обеспечения экологической безопасности (Социально-экономическая сущность и особенности природопользования в условиях формирования рыночных отношений и перехода на путь устойчивого развития).</p>	УК-8	108 (3)

<i>Индекс</i>	<i>Наименование дисциплины (модуля), практики</i>	<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Объем, акад. час (з.е.)</i>
	<p>Система оценок природных ресурсов и состояния экологической обстановки в регионах. Основные принципы и особенности экономических отношений в сфере природопользования).</p> <p>3. Энергосберегающие и ресурсовозобновляющие технологии</p> <p>3.1 Энергосберегающие и ресурсовозобновляющие технологии</p> <p>4. Оценка природных ресурсов и стимулирование рационального природопользования (Необходимость и методы оценки земли. Основные принципы установления экономической оценки. Методы оценки лесных ресурсов. Методы оценки воды. Характеристика дифференциальной ренты и дифференциального дохода. Методы определения ценности полезных ископаемых. Материалоемкость национального дохода и его тенденция. Понятие экономического, социального и морального ущербов. Определение ущерба окружающей среды от единичного источника загрязнения. Капитальные вложения в охрану окружающей среды, их экономическая эффективность и социальный результат.)</p> <p>4.1 Оценка природных ресурсов и стимулирование рационального природопользования (Необходимость и методы оценки земли. Основные принципы установления экономической оценки. Методы оценки лесных ресурсов. Методы оценки воды. Характеристика дифференциальной ренты и дифференциального дохода. Методы определения ценности полезных ископаемых. Материалоемкость национального дохода и его тенденция. Понятие экономического, социального и морального ущербов. Определение ущерба окружающей среды от единичного источника загрязнения. Капитальные вложения в охрану окружающей среды, их экономическая эффективность и социальный результат.)</p> <p>5. Экономика и финансирование охраны окружающей среды и рационального природопользования (Основные положения и сущность экономического механизма охраны окружающей среды. Природные кадастры. Методика определения экономического ущерба от загрязнения окружающей среды. Расчет экономического эффекта природоохранных мероприятий)</p> <p>5.1 Экономика и финансирование охраны окружающей среды и рационального природопользования (Основные положения и сущность экономического механизма охраны окружающей среды. Природные кадастры. Методика определения экономического ущерба от загрязнения окружающей среды. Расчет экономического эффекта природоохранных мероприятий)</p> <p>6. Экологическое образование и воспитание (Экологическое сознание Агрессивнопотребительский и любовно-творческий типы личности. Влияние средств массовой информации и произведений культуры на экологическое сознание. Экологическая этика и её основные принципы. Культурнонравственные причины современного экологического кризиса. Влияние экологической этики на мировоззрение людей. Понятие экологического образования и воспитания. Основные цели экологического образования и воспитания. Принципы экологического образования и воспитания)</p> <p>6.1 Экологическое образование и воспитание (Экологическое сознание Агрессивнопотребительский и любовно-творческий типы личности. Влияние средств</p>		

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>массовой информации и произведений культуры на экологическое сознание. Экологическая этика и её основные принципы. Культурнонравственные причины современного экологического кризиса. Влияние экологической этики на мировоззрение людей. Понятие экологического образования и воспитания. Основные цели экологического образования и воспитания. Принципы экологического образования и воспитания)</p> <p>7. Что такое ESG и почему это актуально. Концепция устойчивого развития. ESG-трансформация</p> <p>7.1 Что такое ESG и почему это актуально. Концепция устойчивого развития. ESG-трансформация</p>		
Б1.О.16	<p align="center">Математика</p> <p>Целями освоения дисциплины «Математика» являются: ознакомить обучаемых с основными понятиями и методами высшей математики, создать теоретическую и практическую базу подготовки специалистов к деятельности, связанной с исследованием, разработкой и технологиями процессов получения металлов и сплавов, металлических изделий требуемого качества, и основанных на применении математического анализа и моделирования.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Линейная алгебра 2. Введение в математический анализ 3. Дифференциальное исчисление функции одной переменной 4. Интегральное исчисление функции одной переменной 5. Элементы векторной алгебры и аналитической геометрии 6. Классическая теория вероятностей 	ОПК-1	216 (6)
Б1.О.17	<p align="center">Информатика</p> <p>Цель дисциплины «Информатика» состоит в приобретении обучаемыми знаний о процессах сбора, передачи, обработки и накопления информации, технологических и программных средствах реализации информационных процессов; в приобретении практических навыков использования современных информационно-коммуникационных технологий при решении задач профессиональной деятельности; в повышении исходного уровня владения информационными технологиями, достигнутого на предыдущей ступени образования, и в овладении студентами необходимым и достаточным уровнем общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению «29.03.03.Технология полиграфического и упаковочного производства».</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные информационные системы <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Информационная система. Классификация информационных систем 1.2 Современные операционные системы Windows, Linux. Сравнительный анализ, основные функции. 2. Программные средства реализации информационных процессов <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Текстовые редакторы. Технологии обработки 	ОПК-6	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>текстовой информации</p> <p>2.2 Электронные таблицы. Технологии обработки числовой информации. Графическое отображение данных в электронных таблицах.</p> <p>2.3 Решение прикладных задач обработки информации средствами электронных таблиц</p> <p>3. Модели решения функциональных и вычислительных задач с использованием прикладных программных средств</p> <p>3. Основы информационной безопасности</p> <p>3.1 Интернет-безопасность. Методы социальной инженерии для нарушения информационной безопасности.</p>		
Б1.О.18	<p align="center">Статистика рынка</p> <p>Целями освоения дисциплины овладение приемами обработки статистических данных, приобретение навыков осуществления сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современного инструментария и интеллектуальных информационно-аналитических систем</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет и метод статистики предприятия 2. Информационные ресурсы официальной бизнес-статистики 3. Статистика численности работников и производительности труда 4. Статистический учет и анализ основных активов 5. Статистическое изучение оборотных активов 6. Статистика себестоимости 7. Статистика финансовой деятельности 8. Статистика предпринимательства и бизнес-демография 9. Рейтинги, рэнкинги, списки 	ОПК-6	144 (4)
Б1.О.19	<p align="center">Холодильная техника и технология</p> <p>Целями освоения дисциплины получение знаний по теоретическим основам холодильной техники, основам технологии обработки продуктов теплом и холодом, взаимодействии систем тепло- и хладоснабжения с другими энергетическими системами.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Безмашинные способы охлаждения и нагрева 2. Термодинамические основы искусственного охлаждения и нагрева 3. Оборудование тепловой обработки Теплообменные аппараты 4. Планировка предприятий, требования к планировке 5. Тепловой транспорт. Системы кондиционирования воздуха. 6. Холодильная технология 	ОПК-5	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
Б1.О.20	<p align="center">Проектная деятельность</p> <p>Целями освоения дисциплины формирование у обучающихся основных компонентов проектного мышления, приобщение студентов к проектной деятельности в сфере товарного консалтинга и экспертизы, что будет способствовать творческому подходу в решении задач в профессиональной деятельности</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретические основы проектного управления <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Введение. Программы, проекты и задачи. Основные характеристики проекта 1.2 Принципы классификации проектов. Типы и виды проектов. Проекты по исследованиям, разработке, инжинирингу 1.3 Жизненный цикл и фазы проекта. Организационная структура проекта. 1.4 Окружение, заинтересованные стороны, факторы внешней и внутренней среды проекта 1.5 Методы исследования внешней среды проекта и его интерпретация. 1.6 Внутреннее окружение проекта. Система стейкхолдеров проекта. Функции стейкхолдеров проекта. Управление отношениями со стейкхолдерами проекта 1.7 Подготовка к заключительному контролю (зачету) 2. Управление процессами проекта <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Смета проектных затрат как средство повышения эффективности проекта. Особенности сметы для различных фаз проекта 2.2 Состав команды проекта 2.3 Области принятия и типы решений в проектном управлении 2.4 Управление проектами в условиях неопределенности и риска 2.5 Управление коммуникациями проекта 2.6 Управление сроками, стоимостью и качеством проекта 2.7 Подготовка к заключительному контролю 	УК-2; УК-3; УК-10; ОПК-1	144 (4)
Б1.О.21	<p align="center">Неорганическая химия</p> <p>Целями освоения дисциплины «Неорганическая химия» является формирование фундаментальных знаний в области современной химии, понятий, знаний и навыков в описании свойств веществ на основе закономерностей, вытекающих из периодического закона и Периодической системы элементов;</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретические основы неорганической химии (Общая химия). 2. Неорганическая химия (Химия элементов). 3 Неорганическая химия и окружающая среда. 	ОПК-1	108 (3)
Б1.О.22	<p align="center">Органическая химия</p> <p>Целями освоения дисциплины «Органическая химия» является формирование целостного научного мировоззрения на основе изучения теоретических основ органической химии, а также получения ими конкретных знаний, необходимых для профессиональной подготовки: закономерностей протекания процессов, важнейших свойств</p>	ОПК-1	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>органических соединений, основных методов их синтеза, практического применения методов теоретического и экспериментального исследования в химических системах.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>Раздел 1.</p> <p>1.1 Общие теоретические положения органической химии</p> <p>1.2 Основные понятия о реакционной способности органических соединений. Классификация реагентов и реакций.</p> <p>1.3 Физические и физико-химические методы исследования в органической химии</p> <p>1.4 Алифатические углеводороды</p> <p>1.5 Алициклические соединения</p> <p>1.6 Ароматические углеводороды</p> <p>1.7 Галогенпроизводные углеводородов</p> <p>Раздел 2</p> <p>2.1 Спирты</p> <p>2.2 Фенолы</p> <p>2.3 Простые эфиры</p> <p>2.4 Альдегиды, кетоны</p> <p>2.5 Карбоновые кислоты</p> <p>2.6 Углеводы</p> <p>2.7 Амины</p> <p>2.8 Гетероциклические соединения</p>		
Б1.О.23	<p align="center">Аналитическая химия и ФХМА</p> <p>Целью преподавания дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» является формирование у студентов знаний и навыков в области современных методов контроля технологического процесса, в том числе состава исходного сырья, промежуточных продуктов, готовой продукции и отходов производства.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>Раздел 1 Аналитическая Химия</p> <p>1.1 Введение. Качественный химический анализ</p> <p>1.2 1,2,3,4 аналитические группы катионов.</p> <p>Частные реакции</p> <p>1.3 5,6 аналитические группы катионов. Частные реакции. Анализ анионов.</p> <p>1.4 Количественный химический анализ</p> <p>1.5 Гравиметрический метод анализа</p> <p>1.6 Титриметрический метод анализа. Кислотно-основное титрование</p> <p>1.7 Окислительно-восстановительное титрование</p> <p>1.8 Осадительное и комплексометрическое титрование</p> <p>Раздел 2 Физико-химические методы анализа</p> <p>2.1 Электрохимические методы анализа</p> <p>2.2 Оптические методы анализа</p> <p>2.3 Хроматографические методы анализа</p>	ОПК-1	108 (3)
Б1.О.24	<p align="center">Оборудование предприятий торговли</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование навыков анализа технического оснащения действующих предприятий и выбора наиболее эффективных видов оборудования с учетом условий рынка и особенностей технологических процессов торговых предприятий</p>	ОПК-5	144 (4)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>Основные разделы дисциплины</p> <p>1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О МАШИНАХ И МЕХАНИЗМАХ</p> <p>1.1 Классификация деталей машин</p> <p>1.2 Передачи</p> <p>2. ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p> <p>2.1 Грузоподъемные машины и механизмы</p> <p>2.2 Транспортирующие машины и механизмы</p> <p>3. ИЗМЕРИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p> <p>3.1 Весоизмерительное оборудование</p> <p>4. ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬНО-РЕЖУЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p> <p>4.1 Оборудование для измельчения пищевых продуктов</p> <p>4.2 Оборудование для нарезки пищевых продуктов</p> <p>5. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДОЗИРОВАНИЯ, ФАСОВКИ И УПАКОВКИ</p> <p>5.1 Процессы фасовки и упаковки в торговле</p> <p>6. ТОРГОВЫЕ АВТОМАТЫ И ПОЛУАВТОМАТЫ</p> <p>6.1 Классификация торговых автоматов</p> <p>8. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p> <p>8.1 Варочное тепловое оборудование</p> <p>8.2 Жарочные тепловые аппараты</p> <p>9. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАСЧЕТОВ И СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ ТОВАРОВ</p> <p>9.1 Классификация контрольно-кассовых машин</p> <p>9.2 Электронная техника для торговли</p> <p>10. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИИ ТОВАРОВ</p> <p>10.1 Торговая мебель для магазинов промышленных товаров</p> <p>10.2 Оборудование для продовольственных магазинов</p>		
Б1.О.25	<p>Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся комплекса знаний и навыков, необходимых для квалифицированной разработки и ведения информационного обеспечения товародвижения.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Товарная информация</p> <p>1.1 Характеристика информации. Виды и формы товарной информации.</p> <p>1.2 Правовые основы информационного обеспечения потребителей.</p> <p>1.3 Требования к товарной информации</p> <p>2. Средства товарной информации</p> <p>2.1 Информационные ресурсы</p> <p>2.2 Нормативные и технические документы</p> <p>3. Маркировка продовольственных товаров</p> <p>3.1 Производственная и торговая маркировка. Структура маркировки. Особенности маркировки однородных групп товаров в России и за рубежом</p> <p>4. Знаки, применяемые в информационном обеспечении товародвижения</p>	ОПК-5	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>4.1 Товарные знаки, знаки наименования места происхождения товара, знаки соответствия или качества.</p> <p>4.2 Применение штриховых кодов разных типов. Фальсификация и способы печати штриховых кодов</p> <p>5. Информационно-поисковые системы в торговле</p> <p>5.1 Информационные ресурсы национальных и международных сетей. Базы данных деловой информации, информационные каталоги и поисковые машины в Интернете.</p> <p>6. Использование Интернета в электронной коммерции</p> <p>6.1 Торговля информацией и платежные средства в сети интернет.</p>		
Б1.О.26	<p style="text-align: center;">Общая микробиологии</p> <p>Цель изучения дисциплины: – 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.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Введение в микробиологию</p> <p>2. Микроорганизмы как уровень организации живых систем. Область распространения и роль микроорганизмов в биосфере и пищевой промышленности. Факторы среды, закономерности их воздействия на микроорганизмы.</p> <p>3. Мир микроорганизмов в природе: морфология, строение. Методы исследования в микробиологии. Питательные среды и методы их стерилизации. Накопительные чистые культуры, их получение. Факторы среды, закономерности их воздействия на микроорганизмы. Кривая роста и особенности отдельных фаз. Основные параметры роста: время генерации и удельная скорость роста. Культивирование и рост микроорганизмов. Рост в условиях непрерывного культивирования</p> <p>4. Морфологическое и структурное многообразие. Формы бактерий. Строение клеточной стенки грамположительных и грамотрицательных бактерий. Окраска бактерий. Органы движения, таксисы. Слизистые чехлы, капсулы, их роль в жизни бактерий. 5. Инфекции и иммунитет</p> <p>6. Размножение и классификация прокариотных микроорганизмов (бактерий). Процесс спорообразования и роль спор в жизни бактерий. Группы бактерий, различающихся по типу спорообразования: бациллы, клостридии, плектридии</p> <p>7. Обмен веществ (метаболизм) микроорганизмов. Энергетический и конструктивный метаболизм. Способы питания и типы жизни в мире бактерий. Доступные виды энергии, на основе которых осуществляется синтез АТФ. Характеристика 3-х групп механизмов преобразования энергии в бактериальной клетке: субстратное, фото- и окислительное фосфорилирование.</p>	ОПК-1; ОПК-2	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>8. Бактерии брожения. Характеристика брожения и его этапов. Донорно – акцепторная проблема и пути ее решения у разных групп бактерий. Молочнокислое, спиртовое, пропионовокислое</p> <p>9 Морфология, строение, размножение эукариотных микроорганизмов (мицелиальные грибы и дрожжи). Мицелиальные грибы родов <i>Mucor</i>, <i>Aspergillus</i></p>		
Б1.О.27	<p>Финансы, денежное обращение и кредит</p> <p>Целями освоения дисциплины «Финансы, денежное обращение и кредит» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование общекультурных и профессиональных компетенций для финансовой и коммерческой деятельности; - освоение методов работы в сферах деятельности связанных с финансами, денежным обращением и кредитованием; - формирование понимания сущности основных финансовых и денежно-кредитных категорий и показателей, их взаимосвязи и взаимообусловленности. <p>Основные разделы</p> <p>1 Понятие и функции финансов. Элементы системы финансов.</p> <p>2 Финансовая система Российской Федерации</p> <p>3 Государственные и муниципальные финансы. Финансы предприятий и населения.</p> <p>4 Финансы в условиях рыночной экономики</p> <p>5 Денежное обращение, денежная система. Денежный оборот и его структура.</p> <p>6 Денежная система: понятие и элементы</p> <p>7 Страхование как финансовая категория</p> <p>8 Кредит, кредитная система Российской Федерации.</p> <p>9 Принципы, функции и формы кредита.</p>	УК-10	108 (3)
Б1.О.28	<p>Физиология питания</p> <p>Цели изучения 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>Основные разделы дисциплины:</p> <p>Физиология питания и здоровье человека.</p> <p>Общая характеристика пищеварительной системы.</p> <p>Пищевой статус человека.</p> <p>Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи.</p> <p>Физиологическая роль макро и микроэлементов в питании.</p> <p>Антипищевые и другие компоненты пищи</p> <p>Альтернативные теории питания.</p> <p>Современные научные и альтернативные теории питания.</p> <p>Дифференцированное питание различных групп населения. Физиология питания и здоровье человека.</p> <p>Общая характеристика пищеварительной системы.</p> <p>Пищевой статус человека.</p>	ОПК-1	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи.</p> <p>Физиологическая роль макро и микроэлементов в питании.</p> <p>Антипищевые и другие компоненты пищи</p> <p>Альтернативные теории питания.</p> <p>Современные научные и альтернативные теории питания.</p> <p>Дифференцированное питание различных групп населения.</p>		
Б1.О.29	<p align="center">Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг</p> <p>Цели изучения дисциплины - ознакомление обучающихся с сущностью и основными понятиями в области конкурентоспособности организации, критериями и факторами конкурентоспособности, методами их выявления, формирования и анализа, а также изучение методов оценки конкурентоспособности, инструментов создания системы управления конкурентоспособностью бизнеса и способов ее совершенствования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование целостного системного подхода к основам управления конкурентоспособностью организации и повышения конкурентоспособности предприятия как определяющей их характеристики в условиях становления рыночных отношений. <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1.1 Теоретические основы управления конкурентоспособностью организации</p> <p>1.2 Методы управления факторами конкурентоспособности организации</p> <p>1.3 Основные методы оценки конкурентоспособности объектов: оценка конкурентоспособности персонала, качества продукта, оценка конкурентных преимуществ, анализ эффективности использования ресурсов.</p> <p>Методика разработки и реализации стратегии повышения конкурентоспособности организации</p> <p>1.4 Правовое, ресурсное, информационное обеспечение конкурентоспособности организации</p>	ОПК-4	108 (3)
Б1.О.30	<p align="center">Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</p> <p>Цели изучения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> усвоение теоретических знаний о требованиях к безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных продуктов требованиям безопасности, установленным НД и ТД, на всех этапах производства. <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>Тема 1 Введение</p> <p>Тема 2 Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения</p> <p>Тема 3 Радиоактивное загрязнение</p> <p>Тема 4 ГМО</p>	ОПК-2; ОПК-3	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	Тема 5 Антиалиментарные факторы питания. Метаболизм чужеродных соединений. Тема 6 Фальсификация пищевых продуктов.		
Б1.О.31	<p align="center">Биоповреждаемость непродовольственных товаров</p> <p>Целью изучения дисциплины – 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. Основные разделы дисциплины: 1.1 Морфология внутренняя организация и химический состав микроорганизмов 1.2 Факторы влияющие на процесс биоповреждений 1.3 3. Насекомые и грызуны - вредители материалов и изделий. Способы борьбы с ними. 1.4 4. Биоповреждения материалов и изделий. Способы защиты 1.5 5. Биоповреждения и защита текстильных материалов, натуральной кожи и меха 1.6 6. Биоповреждения и защита косметических товаров кино - и фотографических материалов оптических стекол 1.7 Биоповреждения и защита древесины бумаги коррозия металлов и защите от нее 1.8 Биоповреждения лакокрасочных материалов искусственных и синтетических кож пластических и полимерных материалов</p>	ОПК-1	108 (3)
Б1.О.32	<p align="center">Ценообразование и система налогообложения</p> <p>Целью изучения дисциплины получение представления основных принципов разработки и реализации ценовой стратегии, основных факторов, влияющих на цены, порядка и принципов установления оптимальных цен на предприятиях, методов анализа и прогноза цен; правильная методика установления цены, разумная ценовая политика, последовательная реализация глубоко обоснованной ценовой стратегии составляют необходимые компоненты успешной деятельности любого предприятия в жестких условиях рыночных отношений Основные разделы 1 Ценообразование и характеристики рынка 2 Теоретические и практические аспекты оценки и анализа эластичности спроса 3 Методы сбора информации об изменении спроса при изменении цен 4 Система цен в экономике 5 Методы государственного регулирования цен 6 Методы затратного ценообразования 7 Методы рыночного ценообразования 8 Стратегия цен и ценообразования 9 Учет риска при принятии ценовых решений</p>	УК-10; ОПК-1	108 (3)
Б1.О.33	<p align="center">Пищевая химия</p> <p>Целью изучения дисциплины «Пищевая химия»:</p>	ОПК-1	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>- приобретение теоретических знаний о проблемах, связанных со снабжением человечества пищей, путях развития сырьевой базы и производства продовольственных товаров;</p> <p>- 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;</p> <p>- изучение принципов и условий рационального питания, норм потребления основных пищевых веществ.</p> <p>Основные разделы 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.О.34	<p>Бизнес-планирование на предприятиях торговли</p> <p>Цель изучения дисциплины являются формирование у студентов необходимых теоретических знаний и практических навыков по бизнес-планированию, представление о процессе планирования деятельности организации, получение необходимых навыков для решения экономических задач и самостоятельного составления бизнес-плана.</p> <p>Основные разделы дисциплины</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Теоретические основы планирования на предприятии <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Методологические основы планирования в управлении предприятием 1.2 Состав и содержание бизнес-плана предпринимательского проекта, инструментальная поддержка бизнес-планирования 2 Разработка бизнес-плана <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Вводная часть бизнес-плана. Описание предприятия и основных характеристик его видов деятельности 2.2 Маркетинговая часть бизнес-плана 2.3 Операционная составляющая бизнес-плана 2.4 Организационный план проекта 2.5 Финансовый план проекта 3 Оценка экономической эффективности и рисков проекта <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Оценка экономической эффективности проекта 3.2 Оценка рисков проектов 	УК-10; ОПК-1	108 (3)
Б1.О.35	<p>Биохимия</p> <p>Цель изучения дисциплины являются:</p> <p>- формирование теоретических знаний о процессах, происходящих в клетках живых организмов;</p> <p>- изучение химического состава живых организмов, строения и свойств его тканей, совокупности</p>	ОПК-1	144 (4)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>процессов, лежащих в основе жизнедеятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет и задачи курса 2. Аминокислоты. Строение, физико-химические свойства, классификации Структурная организация белков, свойства, биологические функции и применение 3. Структурная организация белков, свойства, биологические функции и применение, 4. Строение, физико-химические свойства и функции нуклеиновых кислот, 5. Процессы диссимиляции и синтеза белков. Обмен азота, 6. Ферменты. Строение, специфичность, физико-химические свойства, функции, 7. Общее понятие об обмене веществ и энергии в организме <p>5 семестр</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Строение, физико-химические свойства и функции углеводов, 2. Ферментативные превращения углеводов, 3. Классификация, строение и функции липидов, 4. Обмен липидов, 5. Витамины, 6. Гормоны. 		
Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
Б1.О.ДВ.01.01	<p>Элективные курсы по физической культуре и спорту</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) «Элективные курсы по физической культуре и спорту» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда; – развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; – формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; – овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; – овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, 	УК-7	328

<i>Индекс</i>	<i>Наименование дисциплины (модуля), практики</i>	<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Объем, акад. час (з.е.)</i>
	<p>обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; – приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями; – сдача нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <p>ОК-7 — способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; – формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; – технические приемы и двигательные действия базовых видов спорта; – современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; – основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; <p>технику выполнения Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; - выполнять физические упражнения разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; 		

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>- использовать знания технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта в игровой и соревновательной деятельности;</p> <p>- анализировать и выделять эффективные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- анализировать индивидуальные показатели здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>- выполнять нормативы Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</p> <p>владеть/ владеть навыками:</p> <p>- практическими навыками использования регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в спортивной, физической, оздоровительной и социальной практике;</p> <p>- навыками использования физических упражнений разной функциональной направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>- практическими навыками использования разнообразных форм и видов физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>- техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, навыками активного применения их в игровой и соревновательной деятельности;</p> <p>- навыками использования современных технологий укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>- навыками подготовки к выполнению Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы: Дисциплина включает в себя следующие разделы: 1 Введение 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся 1.2. Основы техники безопасности при выполнении упражнений 2. Общефизическая подготовка (комплекс ГТО): 2.1 Подготовка к выполнению норматива в беге на 100 м (сек) 2. Подготовка к выполнению норматива в беге на 3 км (мин) 2.2 Подготовка к выполнению норматива (Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз) или рывок гири 16 кг (кол-во раз)</p>		

<i>Индекс</i>	<i>Наименование дисциплины (модуля), практики</i>	<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Объем, акад. час (з.е.)</i>
	<p>2.3 Подготовка к выполнению норматива в бег на 3 км (мин)</p> <p>2.4 Подготовка к выполнению норматива (Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (ниже уровня скамьи-см)</p> <p>2.5 Подготовка к выполнению норматива (Прыжок в длину с разбега (см) или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)</p> <p>2.6 Подготовка к выполнению норматива (Плавание на 50 м (мин))</p> <p>3. Учебные занятия по видам спорта</p> <p>3.1 Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон)</p> <p>Гимнастика</p> <p>Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале)</p> <p>Легкая атлетика</p> <p>Пауэрлифтинг и гиревой спорт</p> <p>Специальное медицинское отделение</p> <p>4. Общефизическая подготовка (комплекс ГТО)</p> <p>4.1 Подготовка к выполнению норматива в беге на 100 м (сек)</p> <p>4.2 Подготовка к выполнению норматива в беге на 3 км (мин)</p> <p>4.3 Подготовка к выполнению норматива (Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз) или рывок гири 16 кг (кол-во раз)</p> <p>4.4 Подготовка к выполнению норматива (Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (ниже уровня скамьи, см)</p> <p>4.5 Подготовка к выполнению норматива (Прыжок в длину с разбега (см) или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)</p> <p>4.6 Подготовка к выполнению норматива (Бег на лыжах на 5 км (мин)</p> <p>4.7 Подготовка к выполнению норматива (Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)</p> <p>4.8 Подготовка к выполнению норматива (Плавание на 50 м (мин)</p> <p>5. Учебные занятия по видам спорта</p> <p>5.1 Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон)</p> <p>Гимнастика</p> <p>Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале)</p> <p>Легкая атлетика</p> <p>Пауэрлифтинг и гиревой спорт</p> <p>Специальное медицинское отделение</p> <p>6. Общефизическая подготовка (комплекс ГТО)</p> <p>6.1 Подготовка к выполнению норматива в беге на 100 м (сек)</p> <p>6.2 Подготовка к выполнению норматива в беге на 3 км (мин)</p> <p>6.3 Подготовка к выполнению норматива (Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз) или рывок гири 16 кг (кол-во раз)</p> <p>6.4 Подготовка к выполнению норматива (Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (ниже уровня скамьи, см)</p>		

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>6.5 Подготовка к выполнению норматива (Прыжок в длину с разбега (см) или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см))</p> <p>6.6 Подготовка к выполнению норматива (Метание спортивного снаряда весом 700 г (м))</p> <p>6.7 Подготовка к выполнению норматива (Плавание на 50 м (мин))</p> <p>6.8 Подготовка к выполнению норматива (Стрельба из пневматической винтовки из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция – 10 м (очки) или стрельба из электронного оружия из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция – 10 м (очки))</p> <p>7. Учебные занятия по видам спорта</p> <p>7.1 Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон)</p> <p>Гимнастика</p> <p>Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале)</p> <p>Легкая атлетика</p> <p>Пауэрлифтинг и гиревой спорт</p> <p>Специальное медицинское отделение</p> <p>8. Общефизическая подготовка (комплекс ГТО)</p> <p>8.1 Подготовка к выполнению норматива в беге на 100 м (сек)</p> <p>8.2 Подготовка к выполнению норматива в беге на 3 км (мин)</p> <p>8.3 Подготовка к выполнению норматива (Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз) или рывок гири 16 кг (кол-во раз))</p> <p>8.4 Подготовка к выполнению норматива (Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (ниже уровня скамьи, см))</p> <p>8.5 Подготовка к выполнению норматива (Прыжок в длину с разбега (см) или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см))</p> <p>8.6 Подготовка к выполнению норматива (Бег на лыжах на 5 км (мин))</p> <p>8.7 Подготовка к выполнению норматива (Метание спортивного снаряда весом 700 г (м))</p> <p>8.8 Подготовка к выполнению норматива (Плавание на 50 м (мин))</p> <p>8.9 Подготовка к выполнению норматива (Стрельба из пневматической винтовки из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция – 10 м (очки) или стрельба из электронного оружия из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция – 10 м (очки))</p> <p>9. Учебные занятия по видам спорта</p> <p>9.1 Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон)</p> <p>Гимнастика</p> <p>Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале)</p> <p>Легкая атлетика</p> <p>Пауэрлифтинг и гиревой спорт</p> <p>Специальное медицинское отделение</p> <p>10. Учебные занятия по видам спорта</p> <p>10.1 Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол,</p>		

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>настольный теннис, бадминтон) Гимнастика Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале) Легкая атлетика Пауэрлифтинг и гиревой спорт Специальное медицинское отделение 11. Учебные занятия по видам спорта 11.1 Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон) Гимнастика Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале) Легкая атлетика Пауэрлифтинг и гиревой спорт Специальное медицинское отделение 12. Учебные занятия по видам спорта 12.1 Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон) Гимнастика Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале) Легкая атлетика Пауэрлифтинг и гиревой спорт Специальное медицинское отделение 13. Учебные занятия по видам спорта 13.1 Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон) Гимнастика Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале) Легкая атлетика Пауэрлифтинг и гиревой спорт Специальное медицинское отделение</p>		
Б1.О.ДВ.01.02	<p>Адаптивные курсы по физической культуре и спорту Целями освоения дисциплины (модуля) «Адаптивные курсы по физической культуре и спорту» являются: – формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда; – развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; – формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; – овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий физическими упражнениями с учетом нозологии и показателями здоровья; – овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;</p>	УК-7	328

<i>Индекс</i>	<i>Наименование дисциплины (модуля), практики</i>	<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Объем, акад. час (з.е.)</i>
	<ul style="list-style-type: none"> – освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; – приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями; – получение знаний и практических навыков самоконтроля при наличии нагрузок различного характера, правил усвоения личной гигиены, рационального режима труда и отдыха; – максимально возможное развитие жизнеспособности студента, имеющего устойчивые отклонения в состоянии здоровья, за счет обеспечения оптимального режима функционирования отпущенных природой и имеющихся в наличии его двигательных возможностей и духовных сил, их гармонизации для максимальной самореализации в качестве социально и индивидуально значимого субъекта. В программу входят практические разделы дисциплины, комплексы физических упражнений, виды двигательной активности, методические занятия, учитывающие особенности студентов с ограниченными возможностями здоровья. <p>Программа дисциплины для студентов с ограниченными возможностями здоровья и особыми образовательными потребностями предполагает решение комплекса педагогических задач по реализации следующих направлений работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведение занятий по физической культуре для студентов с отклонениями в состоянии здоровья, включая инвалидов, с учетом индивидуальных особенностей студентов и образовательных потребностей в области физической культуры; – разработку индивидуальных программ физической реабилитации в зависимости от нозологии и индивидуальных особенностей студента с ограниченными возможностями здоровья; разработку и реализацию физкультурных образовательно-реабилитационных технологий, обеспечивающих выполнение индивидуальной программы реабилитации; – разработку и реализацию методик, направленных на восстановление и развитие функций организма, полностью или частично утраченных студентом после болезни, травмы; обучение новым способам и видам двигательной деятельности; развитие компенсаторных функций, в том числе и двигательных, при наличии врожденных патологий; предупреждение прогрессирования заболевания или физического состояния студента; – обеспечение психолого-педагогической помощи студентам с отклонениями в состоянии здоровья, использование на занятиях методик психоэмоциональной разгрузки и саморегуляции, 		

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>формирование позитивного психоэмоционального настроения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведение спортивно-массовых мероприятий для лиц с ограниченными возможностями здоровья по различным видам адаптивного спорта, формирование навыков судейства; – организацию дополнительных (внеурочных) и секционных занятий физическими упражнениями для поддержания (повышения) уровня физической подготовленности студентов с ограниченными возможностями с целью увеличения объема их двигательной активности и социальной адаптации в студенческой среде; – реализацию программ мэйнстриминга в вузе: включение студентов с ограниченными возможностями в совместную со здоровыми студентами физкультурно-рекреационную деятельность, то есть в инклюзивную физическую рекреацию. – привлечение студентов к занятиям адаптивным спортом; подготовку студентов с ограниченными возможностями здоровья для участия в соревнованиях; систематизацию информации о существующих в городе спортивных командах для инвалидов и привлечение студентов-инвалидов к спортивной деятельности в этих командах (в соответствии с заболеванием) как в качестве участников, так и в качестве болельщиков. <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения предмета «Физическая культура» в рамках общего полного среднего образования, а также дисциплин «Физическая культура и спорт».</p> <p>Знания, умения и навыки, полученные при освоении данной дисциплины будут необходимы для формирования понимания социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности; для сохранения и укрепления здоровья, психического благополучия, развития и совершенствования психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределения в физической культуре; для овладения общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую подготовленность студента к будущей профессии; для достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <p>ОК-7 способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – роль и значение физической культуры в профессиональной подготовке и дальнейшей 		

<i>Индекс</i>	<i>Наименование дисциплины (модуля), практики</i>	<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Объем, акад. час (з.е.)</i>
	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; – знание технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта; – современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; <p>основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; – выполнять физические упражнения разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; – использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; – использовать знания технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта в игровой и соревновательной деятельности; – анализировать и выделять эффективные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - анализировать индивидуальные показатели здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; - выполнять индивидуально подобные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры; - осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни <p>владеть/ владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практическими навыками использования регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; – навыками использования физических упражнений разной функциональной направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; 		

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>– практическими навыками использования разнообразных форм и видов физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>– навыками использования современных технологий укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>– основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>- системой теоретических знаний, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке) для:</p> <p>– повышения работоспособности, сохранения, укрепления здоровья и своих функциональных и двигательных возможностей;</p> <p>– организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях;</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <p>1 Введение</p> <p>1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся</p> <p>1.2. Основы техники безопасности при выполнении упражнений</p> <p>2. Общефизическая подготовка и ЛФК</p> <p>2.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>2.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>2.3 Скандинавская ходьба</p> <p>2.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>2.5. Фитнес</p> <p>2.6. Подвижные игры</p> <p>3. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • волейбол • настольный теннис • футбол • баскетбол • дартс • интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки) • лыжная подготовка • бадминтон <p>4. Общефизическая подготовка и ЛФК</p> <p>4.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>4.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>4.3 Скандинавская ходьба</p> <p>4.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>4.5. Фитнес</p> <p>4.6. Подвижные игры</p> <p>5. Учебные занятия по видам спорта:</p>		

<i>Индекс</i>	<i>Наименование дисциплины (модуля), практики</i>	<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Объем, акад. час (з.е.)</i>
	<p>5. Волейбол</p> <ul style="list-style-type: none"> • настольный теннис • футбол • баскетбол • дартс • интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки) • лыжная подготовка • бадминтон <p>6. Общефизическая подготовка и ЛФК</p> <p>6.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>6.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>6.3. Скандинавская ходьба</p> <p>6.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>6.5. Фитнес</p> <p>6.6. Подвижные игры</p> <p>7. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • волейбол • настольный теннис • футбол • баскетбол • дартс • интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки) • лыжная подготовка • бадминтон <p>8. Общефизическая подготовка и ЛФК</p> <p>8.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>8.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>8.3. Скандинавская ходьба</p> <p>8.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>8.5. Фитнес</p> <p>8.6. Подвижные игры</p> <p>9. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • волейбол • настольный теннис • футбол • баскетбол • дартс • интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки) • лыжная подготовка • бадминтон <p>10. Общефизическая подготовка и ЛФК</p> <p>10.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>10.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>10.3. Скандинавская ходьба</p> <p>10.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>10.5. Фитнес</p> <p>10.6. Подвижные игры</p> <p>11. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • волейбол • настольный теннис • футбол 		

<i>Индекс</i>	<i>Наименование дисциплины (модуля), практики</i>	<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Объем, акад. час (з.е.)</i>
	<ul style="list-style-type: none"> • баскетбол • дартс • интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки) • лыжная подготовка • бадминтон <p>12. Общефизическая подготовка и ЛФК</p> <p>12.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>12.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>12.3 Скандинавская ходьба</p> <p>12.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>12.5. Фитнес</p> <p>12.6. Подвижные игры</p> <p>13. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • волейбол • настольный теннис • футбол • баскетбол • дартс • интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки) • лыжная подготовка • бадминтон <p>14. Общефизическая подготовка и ЛФК</p> <p>14.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>14.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>14.3 Скандинавская ходьба</p> <p>14.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>14.5. Фитнес</p> <p>14.6. Подвижные игры</p> <p>15. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • волейбол • настольный теннис • футбол • баскетбол • дартс • интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки) • лыжная подготовка • бадминтон <p>16. Общефизическая подготовка и ЛФК</p> <p>16.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>16.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>16.3 Скандинавская ходьба</p> <p>16.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>16.5. Фитнес</p> <p>16.6. Подвижные игры</p> <p>17. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • волейбол • настольный теннис • футбол • баскетбол • дартс • интеллектуальные игры (шашки, шахматы, 		

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	нарды, уголки) • лыжная подготовка бадминтон		
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
Б1.В.01	Санитария и гигиена питания Целями освоения дисциплины (модуля) изучение санитарных и гигиенических требований к организации работы, проектирования, строительства, благоустройства и эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания. Основные разделы дисциплины: 1. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор 2. Санитарные требования к факторам окружающей среды 2.1 Санитарные требования к факторам окружающей среды 3. Санитарные требования к микроклимату на предприятиях 4. Гигиенические нормы планировки и устройства предприятия 5. Санитарные требования к уборке помещений 6. Личная гигиена работников 7. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы 8. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции 9. Организация питания в особых условиях	ПК-5	108
Б1.В.02	Управление качеством Целями освоения дисциплины (модуля) обучить проблемно-ориентированным методам анализа качества продукции различного назначения, принципам оптимизации процессов обеспечения качества. Основные разделы дисциплины: 1 Основные понятия, категории управления качеством 2 Интеллектуальная собственность в правлении качеством 3 Метрология, стандартизация в управлении качеством. Сертификация продукции и систем качества 4 Качество и эффективность управления. Конкурентоспособность и качество. Организация контроля качества 5 Системный подход к управлению качеством. Системы менеджмента качества. 6 Всеобщее управление качеством TQM 7 Методы статистического контроля качества 8 Современные концепции менеджмента качества 9 Экономические проблемы качества	ПК-6	108 (3)
Б1.В.03	Таможенная экспертиза Целями освоения дисциплины (модуля) развитие у студентов управленческих качеств, а также формирование профессиональных компетенций в области организации внешнеэкономической деятельности предприятия при осуществлении экспорта-импорта грузов, определении таможенных платежей, правил торгового товарообмена и др. Основные разделы дисциплины: 1. Таможенное право и система таможенных органов 1.1 Цели и методы осуществления таможенной политики	ПК-5	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>1.2 Источники таможенного права Таможенного союза и Российской Федерации</p> <p>1.3 Роль таможни во внешнеэкономическом комплексе региона</p> <p>1.4 Объекты околотаможенной инфраструктуры</p> <p>2. Таможенные процедуры</p> <p>2.1 Таможенные режимы в системе перемещения товаров и транспортных средств через таможенную границу</p> <p>2.2 Таможенный контроль товаров и транспортных средств, перемещаемых через таможенную границу</p> <p>2.3 Процедура таможенного декларирования</p> <p>3. Таможенные платежи и подготовка таможенных документов</p> <p>3.1 Таможенная стоимость в составе таможенных платежей. Порядок принятия решений по таможенной стоимости</p> <p>3.2 Таможенная пошлина, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности и таможенный тариф</p> <p>3.3 Порядок уплаты таможенных платежей в различных таможенных процедурах</p>		
Б1.В.04	<p>Организация и управление коммерческой деятельностью торговых предприятий</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля)</p> <p>1 Освоение теоретических знаний в области организации и управления коммерческой деятельностью на торговых предприятиях;</p> <p>2 Приобретение умений в использовании инструментария коммерческой деятельности для принятия управленческих решений на предприятиях торговли;</p> <p>3.Формирование у студентов знаний и навыков, соответствующих квалификации, в процессе осуществления ими основных организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приёмкой и реализацией товаров.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Организация и управление коммерческой деятельностью торговых организаций</p> <p>1.1 Сущность и содержание коммерческой деятельности.</p> <p>1.2 Объекты и субъекты коммерческой деятельности.</p> <p>1.3 Организация и управление коммерческой работой в сфере закупок товаров.</p> <p>1.4 Основы организации и технологии товародвижения</p> <p>1.5 Формирование ассортимента и управление товарными запасами на предприятиях торговли.</p> <p>1.6 Особенности коммерческой деятельности в оптовой торговле.</p> <p>1.7 Товарные склады их устройство и планировка.</p> <p>1.8 Технология и организация складских операций. Организация управления торгово-технологическим процессом на складе.</p> <p>1.9 Розничные торговые предприятия, классификация, функции и принципы размещения.</p> <p>1.10 Устройство и основы технологической планировки магазинов.</p> <p>1.11 Организация торгово-технологического</p>	ПК-1	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	процесса в магазине и обслуживания покупателей.		
Б1.В.05	<p align="center">Поведение потребителей</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) Приобретение теоретических знаний и практических навыков управления потребителями в условиях воздействия макроэкономической и конкурентной среды, рыночных и специфических рисков, с учетом поведения и спроса потребителей экономических благ</p> <p>Основные разделы дисциплины: 1. Теоретические основы управления продажами 1.1 Сущность управления продажами. Сегментация. Определение целевого сегмента. Формирование каналов сбыта. Мотивация участников канала сбыта. Контроль и оценка эффективности каналов сбыта 2. Управление офисом продаж 2.1 Организация и стратегия отдела продаж. Планирование продаж. Структура отдела продаж. Мотивация сотрудников отдела продаж. Контроль деятельности отдела продаж. Оценка личной эффективности сотрудников 3. Управление взаимоотношениями с клиентами 3.1 Система поиска потенциальных клиентов. Организация процесса делового общения. Организация презентации товара. Контраргументация и заключение сделки. Сервис, послепродажное обслуживание. 4. Корректировка системы управления продажами 4.1 Оценка и корректировка системы продаж. Инжиниринг и реинжиниринг системы продаж. Оптимизация системы продаж</p>	ПК-2	108 (3)
Б1.В.06	<p align="center">Мерчандайзинг товаров</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) приобретение студентами знаний, умений и навыков работы по внедрению современных технологий мерчандайзинга, опираясь на знания «поведения потребителя» и «поведения посетителя торгового зала», с учетом морально-этических норм ведения бизнеса.</p> <p>Основные разделы дисциплины: 1 Теоретические основы мерчандайзинга 1.1 Мерчандайзинг в системе розничных продаж 1.2 Механизм принятия покупателем решения о покупке 2 Методология применения мерчандайзинга в розничном торговом бизнесе 2.1 Планировка торгового зала и подбор торгового оборудования 2.2 Представление товаров в торговом зале 2.3 Методы продажи товаров на основе принципов и технологий мерчандайзинга 2.4 Эмоционально-чувственные инструменты мерчандайзинга 2.5 Размещение POS-материалов в местах продаж. 2.6 Организация системы мерчандайзинга в компании</p>	ПК-2	72 (1)
Б1.В.07	Идентификация и фальсификация пищевых	ПК-3	108

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p align="center">продуктов</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) дать будущим специалистам необходимые для их практической работы знания теоретических основ и практических рекомендаций по идентификации, обнаружению и определению фальсификации пищевых продуктов</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1.1 Общие положения об идентификации товаров.</p> <p>1.2 Виды, способы и методы идентификации.</p> <p>1.3 Подлинность и фальсификация товаров.</p> <p>1.4 Обнаружение фальсифицированной продукции при проведении идентификации</p>		(3)
Б1.В.08	<p align="center">Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у обучающихся 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>Основные разделы 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. 	ПК-5	108 (3)
Б1.В.09	<p align="center">Основы логистики в торговле</p> <p>Целью освоения дисциплины «Основы логистики» является формирование у студентов базового понимания основных понятий и закономерностей логистики, а также места и роли логистики в системе управления предприятием.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные этапы развития логистики. 2. Понятийный аппарат логистики. Общая терминология 3. Стратегические решения в логистике 4. Управлением функциональным логистическим циклом 5. Особенности координации логистической деятельности в области снабжения 6 Особенности координации логистической деятельности в области поддержки производства 7 Особенности координации логистической деятельности в области распределения 8. Основы логистики складирования 9. Транспортировка в цепях поставок 10. Контроллинг логистической деятельности 11. Информационная поддержка решений в области логистики 12. Информационное обеспечение логистической деятельности предприятий сетевой торговли 	ПК-1	108 (3)
Б1.В.10	Товароведение упаковочных материалов и тары	ПК-3	108

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>Целями освоения дисциплины (модуля) дать будущим специалистам необходимые для их практической работы знания теоретических основ и практических рекомендаций по выбору упаковки и тары для отдельных групп товаров, а также современных технологий упаковывания</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1 Упаковка как объект товароведной и коммерческой деятельности. Функции упаковки</p> <p>1.2 Виды потребительской и транспортной тары: стеклянная тара, металлическая тара, упаковочные материалы и тара из бумаги и картона, полимерные упаковочные материалы и тара</p> <p>1.3. Методы испытаний упаковки</p> <p>1.4 Современные технологии упаковывания</p>		(3)
Б1.В.11	<p>Основы ветеринарно-санитарной экспертизы товаров</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся базовых знаний по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы товаров животного и растительного происхождения, способных дать обоснованное заключение о качестве и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>Раздел 1</p> <p>1.1 Введение. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе.</p> <p>1.2 Становление и развитие отечественной ВСЭ, ее связь с другими науками.</p> <p>Раздел 2</p> <p>2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях животных</p> <p>2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и сырья при инвазионных болезнях</p> <p>2.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при отравлениях и радиационных поражениях.</p> <p>2.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при незаразных болезнях и при изменениях, возникающих от неправильного хранения</p> <p>2.5 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза птицеводства</p> <p>2.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и животных жиров</p> <p>2.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.</p> <p>2.8 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства</p>	ПК-3	108 (3)
Б1.В.12	<p>Пищевые и биологически активные добавки</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) формировании профессиональных знаний и практических навыков в применении и рациональном использовании пищевых и биологически активных добавок при производстве продуктов питания</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. 1. Технологические добавки. Общие сведения.</p> <p>1.1 Классификация пищевых добавок.</p>	ПК-3	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>1.2 Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Процедура установления безопасности пищевых добавок. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.</p> <p>2. Пищевые добавки, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов.</p> <p>2.1 Красители, отбеливатели и стабилизаторы окраски</p> <p>2.2 Ароматизаторы, эфирные масла и экстракты.</p> <p>3. Пищевые добавки, регулирующие консистенцию</p> <p>3.1 Эмульгаторы. Загустители и гелеобразователи.</p> <p>4. Пищевые добавки, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов.</p> <p>4.1 Консерванты</p> <p>4.2 Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагодерживающие агенты. Антислеживающие агенты. Пленкообразователи.</p> <p>5. Добавки, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов</p> <p>5.1 Регуляторы кислотности. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Разрыхлители.</p> <p>6. Биологически активные добавки.</p> <p>6.1 Законодательная и нормативная база, классификация БАД</p>		
Б1.В.13	<p align="center">Биотехнология</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) изучение современного состояния и перспектив развития биотехнологии при использовании биообъектов и биомолекул в промышленном производстве продуктов питания, сельском хозяйстве и окружающей среде.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1 Предмет, цель и задачи биотехнологии.</p> <p>1.2 Возникновение и этапы развития биотехнологической промышленности.</p> <p>2.1 Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза.</p> <p>2.2 Биотехнологическое производство веществ и соединений, используемых в пищевой промышленности.</p> <p>3.1 Получение ферментных препаратов и их применение в пищевой промышленности</p> <p>3.2 Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>3.3 Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения.</p>	ПК-3	108 (3)
Б1.В.14	<p align="center">Деливеринг товаров и услуг</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций в области маркетинговой деятельности; формирование навыков профессионально принимать и реализовывать управленческие решения с использованием основного инструментария маркетинга, анализировать поведение потребителей и формирование спроса на</p>	ПК-1	72 (1)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>основе знания структур рынков и конкурентной среды отрасли.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1 «Сущность и особенности маркетинга транспортных услуг»</p> <p>1.1 Сущность, принципы и функции общего маркетинга</p> <p>1.2 Концепции, виды и типы маркетинга</p> <p>1.3 Маркетинговая среда организации</p> <p>1.4 Понятие маркетинговой информации и основные методы маркетинговых исследований транспортного рынка</p> <p>1.5 Анализ, сегментация и выбор целевых сегментов рынка транспортных услуг</p> <p>1.6 Понятие конкуренции и стратегии конкурентоспособности организации транспортного рынка</p> <p>2 «Управление маркетингом на транспорте»</p> <p>2.1 Процесс управления маркетингом на предприятии</p> <p>2.2 Товарная политика в системе маркетинга</p> <p>2.3 Ценовая политика в системе маркетинга</p> <p>2.4 Товародвижение в системе маркетинга</p> <p>2.5 Коммуникационная политика в системе маркетинга</p> <p>2.6 Стратегия, планирование и контроль в маркетинге.</p> <p>Оценка эффективности мероприятий маркетинга на транспорте</p>		
Б1.В.15	<p>Метрология и стандартизация</p> <p>Целью преподавания дисциплины «Метрология и стандартизация» является изучение правовой базы и нормативной документации, основ практического применения в области метрологии, стандартизации и технического регулирования, а также оценке соответствия продукции и услуг требованиям технических регламентов и документам по стандартизации в учебном процессе и производственной деятельности.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Метрология</p> <p>2. Стандартизация</p> <p>3. Оценка соответствия</p>	ПК-6	108 (3)
Б1.В.16	<p>Региональная стратегия торговли</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) подготовить обучающихся к выработке и внедрению эффективных решений в области коммуникативной политики.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Теоретические основы стратегического управления организацией</p> <p>1.1 Основные понятия. Характеристики долгосрочного и стратегического планирования.</p> <p>1.2 Классификация стратегий организации</p> <p>2. Содержание стратегии организации торговли</p> <p>2.1 Структура документа, отражающего описание стратегии организации</p> <p>2.2 Содержание стратегии коммерческой деятельности организации торговли</p> <p>3. Технология разработки стратегии организации</p> <p>3.1 Принципы стратегического планирования деятельности организации.</p>	ПК-1	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>3.2 Подходы к разработке стратегии</p> <p>4. Стратегический анализ среды деятельности организации</p> <p>4.1 Оценка внешней и внутренней среды региональных организаций. Механизмы, способствующие решению задачи торговых организаций по региональному развитию</p> <p>4.2 Матричные методы анализа и планирования</p> <p>5. Обобщающий анализ маркетинговой среды организации</p> <p>5.1 Оценка стратегических позиций и конкурентоспособности региональных организаций с помощью SWOT-анализа</p> <p>6. Оценка действующей стратегии организации</p> <p>6.1 Сущность и критерии оценки действующей стратегии организации</p> <p>7. Основные методы, используемые торговыми организациями, для своего регионального развития.</p> <p>7.1 Развитие сетевой торговли и франчайзинга. Аутсорсинг, аутстаффинг и обратный франчайзинг и их роль в развитии торговых организаций. Складская инфраструктура и распределительные центры. Разные форматы торговых организаций и их применение в процессах развития. Новые технологии, применяемые торговыми организациями, при региональном развитии.</p>		
Б1.В.17	<p>Системы менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся целостного системного представления о системе менеджмента безопасности пищевых продуктов как современной концепции управления, а также умений и навыков в области управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП на предприятиях.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1.1 Введение</p> <p>2.1 Структура стандартов.</p> <p>3.1 Система ХАССП.</p> <p>4.1 Программы обязательных предварительных мероприятий.</p> <p>5.1 Санитария и гигиена на предприятиях пищевой промышленности.</p>	ПК-4; ПК-6	108 (3)
Б1.В.18	<p>Товароведение и экспертиза зерно-мучных и плодоовощных товаров</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) в формировании знаний по товароведению и экспертизе зерно-мучных и плодоовощных товаров, привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Зерно-мучные товары</p> <p>1.1 Вкусовые товары, значение в питании. Товароведная характеристика и экспертиза чая и кофе.</p> <p>1.2 Товароведная характеристика пряностей, приправ, поваренной соли и уксуса.</p>	ПК-3; ПК-4	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	1.3 Товароведная характеристика минеральной воды, плодоовощных и фруктовых соков. 1.4 Товароведная характеристика газированной воды и напитков; кваса и пива. 1.5 Товароведная характеристика водки, ликеро-водочных изделий, коньяка, виноградных вин. 2. Плодоовощные товары 2.1 Анатомо-морфологическое строение свежих плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. 2.2 Свежие плоды и овощи. Хранение плодов и овощей 2.3 Продукты переработки плоов и овощей. Плодоовощные консервы.		
Б1.В.19	<p align="center">Товароведение и экспертиза культурно-бытовых товаров</p> Целями освоения дисциплины (модуля) в формировании знаний по товароведению и экспертизе культурно-бытовых товаров, привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы. Основные разделы дисциплины: 1. Культурно- бытовые товары 1.1 Общие сведения о культтоварах, их классификация 1.2 Беловые, школьно-письменные и канцелярские товары 1.3 Игрушки. 1.4 Музыкальные товары 1.5 Книжная продукция 1.6 Спортивные товары 1.7 Рыболовные и охотничьи товары 1.8 Транспортные средства личного пользования	ПК-3; ПК-4	108 (3)
Б1.В.20	<p align="center">Товароведение и экспертиза молочных и жировых товаров</p> Целями освоения дисциплины (модуля) в формировании знаний по товароведению и экспертизе молочных и жировых товаров, привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы. Основные разделы дисциплины: 1. Молочные товары 1.1 Молоко и молочные продукты. Состояние производства. Пищевая ценность. Химический состав, физические и химические свойства молока 1.2 Питьеовое молоко и сливки. Кисломолочные продукты. 1.3 Мороженое. Масло коровье. 1.4 Сыры. 1.5 Молочные консервы (сгущенные и сухие). Детские молочные продукты 2. Жировые товары 2.1 Состояние производства и потребления пищевых жиров. Пищевая ценность жиров. Состав и свойства жиров. 2.2 Растительные масла. Жиры животные	ПК-3; ПК-4	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	топленые. Маргарин. 2.3 Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Майонез		
Б1.В.21	<p>Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) в формировании знаний по товароведению и экспертизе мясных и рыбных товаров, привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы мяса и рыбы и продуктов их переработки</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Мясо и мясные товары</p> <p>1.1 Общие сведения об убойных сельскохозяйственных животных и о производстве мяса. Классификация и маркировка мяса</p> <p>1.2 Морфологический и химический состав мяса. Послеубойные изменения в мясе. Послеубойные изменения в мясе</p> <p>1.3 Мясо птицы и кроликов. Мясные субпродукты. Холодильная обработка и хранение мяса</p> <p>1.4 Солено-копченые изделия. Колбасные изделия</p> <p>1.5 Мясные консервыю Мясные полуфабрикаты, кулинарные изделия</p> <p>1.6 Яйцо птицы и яичные продукты</p> <p>2. Рыба и рыбные товары</p> <p>2.1 Общие сведения о продуктах, вырабатываемых из рыбных и нерыбных объектов водного промысла и аквакультуры. Основы систематизации промысловых гидробионтов. Принципы научной систематизации рыб и рыбообразных. Внешняя организация и основы анатомии рыб. Общие сведения об основных промысловых семействах рыб</p> <p>2.2 Основы систематизации нерыбных гидробионтов пищевого назначения. Групповой ассортимент и пищевая ценность продуктов, вырабатываемых из объектов промысла и аквакультуры. Принципы товарной экспертизы</p> <p>2.3 Принципы товарной экспертизы рыбопродукции и морепродуктов. Товарная рыба: живая, охлажденная, мороженая. Живая товарная рыба. Охлажденная и мороженая рыба. Филе рыбное</p> <p>2.4 Рыбные товары: соленая, вяленая, сушеная, копченая, икорная продукция, полуфабрикаты и кулинарные изделия. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов</p>	ПК-3; ПК-4	108 (3)
Б1.В.22	<p>Товароведение и экспертиза одежно-обувных, пушно-меховых товаров</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) в формировании знаний по товароведению и экспертизе одежно-обувных и пушно-меховых товаров, привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Одежно-обувные товары.</p> <p>1.1 Состояние и пути развития производства, потребления и торговли обувью. Обувные материалы</p>	ПК-3; ПК-4	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>как фактор формирования потребительских свойств и ассортимента кожаной обуви.</p> <p>1.2 Формирование потребительских свойств кожаной обуви в процессе производства. Ассортимент кожаной обуви.</p> <p>1.3 Потребительские свойства кожаной обуви. Стандартизация, контроль качества и экспертиза кожаной обуви.</p> <p>1.4 Полимерная обувь.</p> <p>1.5 Валяная обувь.</p> <p>2. Пушно-меховые товары</p> <p>2.1 Состояние и перспективы развития производства и потребления пушно-меховых товаров. Характеристика пушно-мехового сырья.</p> <p>2.2 Формирование свойств и ассортимента пушно-меховых полуфабрикатов в процессе производства. Свойства пушно-мехового полуфабриката, его ассортимент и принципы</p> <p>2.3 Формирование потребительских свойств меховых изделий в процессах проектирования и производства. Ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Стандартизация, контроль качества и экспертиза меховых и овчинно-шубных изделий.</p>		
Б1.В.23	<p>Товароведение и экспертиза ювелирных и парфюмерно-косметических товаров</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Усвоение теоретических знаний и овладение практическими умениями и навыками обеспечивающими квалифицированную деятельность в изучение классификации и ассортимента, потребительских свойств парфюмерно- косметических и ювелирных товаров, правил маркировки, упаковки и хранения, методов оценки качества и проведение экспертизы изучаемых групп товаров.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Парфюмерно - косметические товары</p> <p>1.1 Общие сведения о парфюмерно-косметических товарах. Рынок парфюмерно-косметических товаров. Классификация, ассортимент. Качество, экспертиза и сертификация парфюмерных товаров.</p> <p>1.2 Классификация, ассортимент, качество, экспертиза и сертификация средств для ухода за кожей и волосами.</p> <p>1.3 Классификация, ассортимент, качество, экспертиза и сертификация средств декоративной косметики</p> <p>1.4 Ассортимент, качество и экспертиза косметических моющих средств.</p> <p>1.5 Классификация, ассортимент, качество, экспертиза и сертификация средств гигиены полости рта</p> <p>2. Ювелирные товары</p> <p>2.1 Основные понятия и классификационные характеристики ювелирных изделий.</p> <p>2.2 Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент ювелирных изделий.</p> <p>2.3 Товароведная характеристика приборов бытовых стиральных машин, приборов бытовых</p>	ПК-3; ПК-4	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	уборочных машин, бытовых нагревательных электроприборов и факторы их формирующие		
Б1.В.24	<p align="center">Товароведение и экспертиза хозяйственных и электробытовых товаров</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) в формировании знаний по товароведению и экспертизе хозяйственных и электробытовых, привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Хозяйственные товары</p> <p>1.1 Общие сведения. Рынок хозяйственных товаров. Товароведная характеристика стеклянных и керамических изделий и факторы их формирующие.</p> <p>1.2 Товароведная характеристика стеклокристаллических и металлохозяйственных изделий и факторы их формирующие</p> <p>1.3 Товароведная характеристика пластмасс и факторы их формирующие</p> <p>1.4 Товароведная характеристика потребительской тары и упаковки, факторы их формирующие.</p> <p>1.5 Классификация и ассортимент бытовых химических товаров. Товароведная характеристика мебели и факторы их формирующие</p> <p>2. Электробытовые товары</p> <p>2.1 Общие сведения. Рынок электробытовых товаров. Товароведная характеристика проводниковых и электроустановочных изделий и факторы их формирующие</p> <p>2.2 Товароведная характеристика бытовых светильников и факторы их формирующие. Товароведная характеристика приборов холодильных бытовых и факторы их формирующие.</p> <p>2.3 Товароведная характеристика приборов бытовых стиральных машин, приборов бытовых уборочных машин, бытовых нагревательных электроприборов и факторы их формирующие</p>	ПК-3; ПК-4	108 (3)
Б1.В.25	<p align="center">Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) в формировании знаний по товароведению и экспертизе кондитерских и вкусовых товаров, привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Кондитерские товары</p> <p>1.1 Вкусовые товары, значение в питании. Товароведная характеристика и экспертиза чая и кофе.</p> <p>1.2 Товароведная характеристика пряностей, приправ, поваренной соли и уксуса.</p> <p>1.3 Товароведная характеристика минеральной воды, плодоовощных и фруктовых соков.</p> <p>1.4 Товароведная характеристика газированной воды и напитков; кваса и пива.</p> <p>1.5 Товароведная характеристика водки, ликероводочных изделий, коньяка, виноградных вин.</p> <p>2. Вкусовые товары</p> <p>2.1 Крахмал и крахмалопродукты</p>	ПК-3; ПК-4	144 (4)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	(модифицированный крахмал, патока, патока, глюкоза). Товароведная характеристика сахара, меда. 2.2 Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий. 2.3 Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий.		
Б1.В.26	<p align="center">Физико-химические методы исследования сырья и продуктов питания</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) 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>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общая характеристика физико-химических методов анализа 2. Спектральные и оптические методы исследования : фотометрия, рефрактометрия 3. Электрохимические методы исследования: электрогравиметрия, кондуктометрия, потенциометрия 4. Хроматографический метод исследования 	ПК-3	108 (3)
Б1.В.27	<p align="center">Теоретические основы товароведения и экспертизы</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) усвоение 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>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретические основы товароведения <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Основные понятия, цели и задачи дисциплины. Объекты и субъекты товароведения. Классификация потребительских 1.2 Ассортимент и качество товаров. Физические свойства товаров. Методы контроля товарных 1.3 Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров. 1.4 Товарные потери. Основы консервирования. 2. Теоретические основы экспертизы товаров <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Предмет, задачи и классификация экспертизы. 2.2 Средства и методы товарной экспертизы 2.3 Организация проведения товарной экспертизы. Идентификация и фальсификация. 	ПК-3	108 (3)
Б1.В.28	<p align="center">Основы предпринимательства</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся теоретических знаний и целостного представления о бизнесе как процессе от появления бизнес-идеи до ее реализации, включающего организационно-правовые, экономические, управленческие и социальные аспекты, о сущности предпринимательства и его роли в экономике России, а также приобретение необходимых</p>	ПК-1	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>практических навыков в области осуществления предпринимательской деятельности и оценки результатов и обоснования направлений ее развития; формулирование компетенций</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Раздел 1. Предпринимательство в рыночной экономике</p> <p>1.1 Предпринимательство: понятие, виды, современные формы организации</p> <p>1.2 История развития предпринимательства в России</p> <p>1.3 Внешняя и внутренняя среда предпринимательства.</p> <p>Раздел 2. Организационные основы бизнеса и правовой механизм предпринимательской деятельности</p> <p>2.1 Организационно-правовые формы и виды предпринимательской деятельности</p> <p>2.2 Организация и регистрация предпринимательской фирмы</p> <p>2.3 Реорганизация фирмы. Ликвидация фирмы. Банкротство</p> <p>2.4 Государственная поддержка предпринимательства</p> <p>Раздел 3. Конкуренция и предпринимательство. Инфраструктура и ресурсы предпринимательства</p> <p>3.1 Понятие и сущность конкуренции как фактора влияния на предпринимательскую деятельность</p> <p>3.2 Инфраструктура современного бизнеса</p> <p>Раздел 4. Планирование и эффективность предпринимательства</p> <p>4.1 Планирование предпринимательской деятельности</p> <p>4.2 Оценка эффективности предпринимательства</p>		
Б1.В.29	<p align="center">Биология</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) 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>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1.1. Формы существования и уровни организации живой материи; основные свойства живого.</p> <p>2.1. Строение, химический состав и функции клетки. Эукариоты и прокариоты</p> <p>2.2. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Энергетический и пластический обмен, фото- и хемосинтез.</p> <p>2.3. Деление клетки. Этапы митоза и мейоза. Жизненный цикл. Клеточная теория.</p> <p>3.1. Формы и способы полового и бесполого размножения (вегетативное, почкование, спорообразование)</p> <p>3.2. Дифференцировка клеток и тканей; характеристика строения и функций органов растений и животных.</p> <p>3.3. Абиотические и биотические факторы их воздействия на организмы.</p> <p>4. Микроорганизмы. Тема 1.1. Эу- и прокариоты. Мицелиальные грибы, дрожжи, вирусы особенности строения и роль в природе.</p> <p>5. Основы генетики и селекции. Тема 5.1.</p>	ПК-3	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>Основные понятия генетики</p> <p>5. Основы генетики и селекции. Тема 5.2. Закономерности наследственности. Законы Г. Менделя, Т. Моргана.</p> <p>5. Основы генетики и селекции. Тема 5.3. Селекция растений, животных, микроорганизмов.</p>		
Б1.В.30	<p align="center">Основы брендинга</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) изучение принципов и технологии формирования брендов, понимание роли и предназначения брендов в деятельности компаний, освоение теоретических и практических основ брендинга.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1.1 История развития брендинга</p> <p>1.2 Понятие «бренд»</p> <p>1.3 Разработка бренда</p> <p>1.4 Портфель брендов</p> <p>1.5 Продвижение брендов</p> <p>1.6 Бренд-менеджмент</p>	ПК-1	108 (3)
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-1	72
Б1.В.ДВ.01.01	<p align="center">Введение в направление</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) ознакомление обучающихся с будущей профессиональной деятельностью, подготовить к изучению других дисциплин профессионального и естественно-научного цикла, изучение дисциплины призвано развивать у обучающихся основы коммерческого мышления, поискового умонастроения, предпринимательской интуиции и инициативы, умения осуществлять профессиональную деятельность с учётом изменений и инноваций современного рынка, заинтересованности в профессиональном и личном росте</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1. Возникновение и развитие товароведения</p> <p>1.1 Основоположники научного подхода к изучению товароведения</p> <p>2. Роль и функции торговли</p> <p>2.1 Роль товароведения в развитии человеческого общества: обеспечения безопасности для жизни и здоровья населения, охраны окружающей среды, экономии всех видов ресурсов</p> <p>3. Основные нормативные документы, регулирующие торговую деятельность в России</p> <p>3.1 Законодательные документы в области защиты прав потребителей.</p> <p>3.2 Нормативная документация, регулирующая предпринимательскую деятельность в России</p> <p>4. Виды деятельности выпускников направления 38.03.07 Товароведение в торговой организации.</p> <p>4.1 Профессиональная деятельность специалистов в области товароведения</p>	ПК-1	72 (2)
Б1.В.ДВ.01.02	<p align="center">История развития товароведения</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) изучение этапов развития товароведения в России и за рубежом, установление современного состояния товароведения как науки, определения тенденций и перспективных направлений его развития и совершенствования.</p>	ПК-1	72 (2)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. История торгового дела в России как научная и учебная дисциплина <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Этапы развития торговли в России. Розничная и оптовая торговля 2. Возникновение торговли на Руси <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Зарождение торговли и предпринимательства на Руси 3. Возникновение денег на Руси <ol style="list-style-type: none"> 3.1 История возникновения русских денег и их обесценивание 3.2 История Госзнака 4. Развитие торговли в России <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Профессиональная деятельность специалистов в области товароведения 		
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-3	72
Б1.В.ДВ.02.01	<p style="text-align: center;">Сенсорный анализ</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля)</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 покупательским спросом. <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сенсорные свойства пищевых продуктов (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) 2. Механизмы сенсорных ощущений. 3. Сенсорная характеристика качества продовольственных товаров. 4. Методы сенсорного анализа. 5. Организация сенсорного анализа 	ПК-3	72 (2)
Б1.В.ДВ.02.02	<p style="text-align: center;">Научные аспекты взаимодействия продуктов с упаковкой</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование знаний о процессах, происходящих в пищевых продуктах при хранении, влиянии внешних условий и контакта с упаковкой на качество пищевых продуктов; - формирование у обучающихся знаний по основам хранения пищевых продуктов <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевые продукты. Классификация пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. 2. Процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов. Загрязнение пищевых продуктов в процессе хранения и транспортировки 3. Консервирование пищевых продуктов 4. Виды пищевой упаковки. Функции упаковки. Требования к упаковочным материалам для пищевых продуктов 5. Способы упаковывания пищевых продуктов 	ПК-3	72 (2)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	6. Миграция компонентов упаковочных материалов в пищевые продукты		
Блок 2.Практика			
Обязательная часть			
Б2.О.01(У)	<p style="text-align: center;">Учебная - ознакомительная практика</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) ознакомление с производственным процессом и начальная адаптация к профессиональной деятельности.</p> <p>Задачами учебной-ознакомительной практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места товароведа - эксперта; - готовностью выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. <p>Основные этапы прохождения практики (или краткое содержание):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовительный этап. Проводится организационное собрание обучающихся, в т.ч. вводный инструктаж; знакомство с порядком прохождения учебной практики. Выдача индивидуального задания. 2. Основной этап. Проведение теоретических занятий. Проведение экскурсий на предприятиях или в структурных подразделениях вуза. Обработка и анализ полученной информации. 3. Заключительный этап. Подготовка и оформление отчета по практике. Защита отчета. 	УК-1; УК-2; ОПК-1; ОПК-2	144 (4)
Б2.О.02(У)	<p style="text-align: center;">Учебная -научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) освоение современных методов исследования в профессиональной деятельности, представление результатов научной и практической деятельности в форме публичных выступлений и/или публикаций.</p> <p>Задачами практики являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Научить описывать химические и технологические явления и процессы на основе анализа и обобщения профессиональной информации, научных теорий, концепций и актуальных подходов. 2. Обучить умению обобщать профессиональную информацию на теоретико-методологическом уровне. 3. Обучить систематизации результатов профессиональной деятельности в форме отчетов. 4. Научить представлять результаты научной и практической деятельности в форме публичных выступлений и/или публикаций. <p>Основные этапы прохождения практики (или краткое содержание):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовительный этап. Проводится организационное собрание обучающихся, в т.ч. вводный инструктаж; знакомство с порядком прохождения учебной практики. Выдача индивидуального задания. 2. Основной этап. Проведение теоретических занятий. Проведение экскурсий на предприятиях или в структурных подразделениях вуза. Обработка и анализ 	УК-1; УК-2; ОПК-2; ПК-4	144 (4)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	полученной информации. 3. Заключительный этап. Подготовка и оформление отчета по практике. Защита отчета.		
Б2.О.03(П)	<p align="center">Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) является приобретение профессиональных навыков практической работы по различным направлениям деятельности в области товароведения.</p> <p>Задачи практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с основами организации торгового процесса в предприятии; - ознакомление с видами и принципами товарной экспертизы однородных групп товаров; - освоение методов определения потребительских свойств, количественного, качественного состава и технических характеристик продукции; - проведение и анализ маркетинговых и других исследований; - изучение условий и режимов хранения товаров; - проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров; - оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах; - проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения; - контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия; - внедрение на торговом предприятии методов товарного мерчандайзинга; - контроль за соблюдением правил реализации товаров; - участие в проведении инвентаризаций. <p>Основные этапы прохождения практики (или краткое содержание):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовительный этап. Проводится организационное собрание обучающихся, в т.ч. вводный инструктаж; знакомство с порядком прохождения учебной практики. Выдача индивидуального задания. 2. Основной этап. Проведение теоретических занятий. Проведение экскурсий на предприятиях или в структурных подразделениях вуза. Обработка и анализ полученной информации. 3. Заключительный этап. Подготовка и оформление отчета по практике. Защита отчета. 	УК-2; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5	216 (6)
Б2.О.04(П)	<p align="center">Производственная- технологическая (проектно-технологическая) практика</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) является закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, выработка практических навыков, способствующих формированию профессиональных</p>	УК-1; УК-2; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2	108 (4)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	<p>компетенций.</p> <p>Задачами производственной - технологической (проектно-технологической) практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с организационно-правовой формой предприятия, ее преимуществами и недостатками; - ознакомление с управлением технологических процессов на торговом предприятии; - освоение организации рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса; - участие в разработке новых технологий и технологических схем; - участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет продукции; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач. <p>Основные этапы прохождения практики (или краткое содержание):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовительный этап. Проводится организационное собрание обучающихся, в т.ч. вводный инструктаж; знакомство с порядком прохождения учебной практики. Выдача индивидуального задания. 2. Основной этап. Проведение теоретических занятий. Проведение экскурсий на предприятиях или в структурных подразделениях вуза. Обработка и анализ полученной информации. 3. Заключительный этап. Подготовка и оформление отчета по практике. Защита отчета. 		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
Б2.В.01(Пд)	<p>Производственная – преддипломная практика</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося; - приобретение практических навыков и самостоятельной профессиональной деятельности. <p>Задачи практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение общезаводского хозяйства, типового и специального технологического оборудования на предприятиях отрасли; - углубление теоретической подготовки обучающегося. - формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии. <p>Основные этапы прохождения практики (или краткое содержание):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовительный этап. Проводится организационное собрание обучающихся, в т.ч. вводный инструктаж; знакомство с порядком прохождения учебной практики. Выдача индивидуального задания. 2. Основной этап. Проведение теоретических занятий. Проведение экскурсий на предприятиях или в структурных подразделениях вуза. Обработка и анализ полученной информации. 3. Заключительный этап. Подготовка и 	УК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины (модуля), практики	Коды формируемых компетенций	Объем, акад. час (з.е.)
	оформление отчета по практике. Защита отчета.		
ФТД. Факультативы			
ФТД.01	<p align="center">Фитосанитарная экспертиза</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) формирование знаний и умений в области фитосанитарной экспертизы</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>1.1 Системы фитосанитарных наблюдений, методы диагностики, учета и прогноза болезней и вредителей. Анализ фитосанитарной информации.</p> <p>1.2 Методика определения зараженности сельскохозяйственных культур.</p> <p>1.3 Энтомологическая экспертиза сухофруктов, продукции переработки зерна и других товаров в период хранения. Энтомологическая экспертиза продукции переработки с.-х. продукции и метод определения зараженности вредителями.</p> <p>1.4 Фитопатологическая экспертиза семян злаковых и бобовых культур. Фитопатологическая экспертиза семян подсолнечника. Фитогельминтологическая экспертиза зерновых и овощных культур.</p> <p>1.5 Экспертиза продукции переработки зерна и других товаров в период хранения. Фитопатологическая экспертиза плодов фруктов и ягод, в том числе винограда в период хранения.</p> <p>1.6 Карантинная экспертиза различных направлений: микология, вирусология, гербология. Методы определения зараженности карантинными вредителями.</p>	ПК-3	36 (1)
ФТД.02	<p align="center">3D-моделирование продукции</p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) вооружить обучающегося необходимыми знаниями, умениями и владениями работы со средствами практической реализации 3D-моделирования, методологическими основами трехмерного проектирования, приобщение студентов к проектной деятельности в сфере 3D-дизайна, что будет способствовать творческому подходу в решении задач в области профессиональной деятельности.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>Раздел 1</p> <p>1.1 Основы 3D-моделирования</p> <p>1.2 Основы создания 3D-технологии</p> <p>1.3 Виды 3D-технологий и их применение в различных отраслях</p> <p>1.4 Создание 3D моделей в графических редакторах</p> <p>1.5 Создание 3D-модели упаковки в ArtiosCAD</p> <p>1.6 3D-сканирование и 3D-печать</p>	ОПК-6	36 (1)