

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Нижегородская ГСХА

Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей)
по основной профессиональной образовательной программе
высшего образования

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Форма обучения: Очная, заочная

Нижний Новгород, 2016

Оглавление

Б.1. Базовая часть	4
Б1.Б.1 История.....	4
Б1.Б.2 Философия	4
Б1.Б.3 Иностранный язык.....	5
Б1.Б.4 Экономика.....	6
Б1.Б.5 Правовое регулирование коммерческой деятельности	6
Б1.Б.6 Математика	7
Б1.Б.7 Информатика.....	7
Б1.Б.8 Физика	8
Б1.Б.9 Химия.....	9
Б1.Б.10 Физико-химические методы анализа.....	9
Б1.Б.11 Микробиология.....	10
Б1.Б.12 Теоретические основы товароведения	11
Б1.Б.13 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	11
Б1.Б.14.1 Товароведение и экспертиза кондитерских товаров.....	12
Б1.Б.14.2 Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	13
Б1.Б.15.1 Товароведение семян и посадочного материала	15
Б1.Б.15.2 Товароведение масличных и технических культур	16
Б1.Б.16 Безопасность товаров.....	17
Б1.Б.17 Экономика торгового предприятия	17
Б1.Б.18 Организация и управление коммерческой деятельностью	18
Б1.Б.19 Товарный менеджмент.....	19
Б1.Б.20 Безопасность жизнедеятельности	19
Б1.Б.21 Физическая культура и спорт.....	20
Б1.Б.22 Таможенная экспертиза	21
Б1.Б.23 Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	22
Б1.В Вариативная часть	24
Б1.В.ОД Обязательные дисциплины	24
Б1.В.ОД.1 Правоведение	24
Б1.В.ОД.2 Биологически активные вещества и добавки	24
Б1.В.ОД.3 Культурология	25
Б1.В.ОД.4 Этика и психология в товароведческой деятельности.....	26
Б1.В.ОД.5 Информационное обеспечение коммерческой деятельности	26
Б1.В.ОД.6 Математическая статистика	27
Б1.В.ОД.7 Маркетинг	27

Б1.В.ОД.8 Логистика	28
Б1.В.ОД.9 Менеджмент	29
Б1.В.ОД.10 Бухгалтерский учет	29
Б1.В.ОД.11.1 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	30
Б1.В.ОД.11.2 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров.....	31
Б1.В.ОД.12.1 Товароведение и экспертиза молочных товаров	31
Б1.В.ОД.12.2 Товароведение и экспертиза мясных товаров	33
Б1.В.ОД.12.3 Товароведение и экспертиза рыбных продуктов	34
Б1.В.ОД.13 Упаковка продовольственных товаров	35
Б1.В.ОД.14 Оборудование торговых предприятий	36
Б1.В.ОД.15 Холодильная техника и технология	36
Б1.В.ДВ Дисциплины по выбору	38
Б1.В.ДВ.1.1 Русский язык и культура речи	38
Б1.В.ДВ.2.1 Введение в технологию продуктов питания	38
Б1.В.ДВ.3.1 Социология, политология	39
Б1.В.ДВ.4.1 Менеджмент качества	40
Б1.В.ДВ.5.1 Экология	40
Б1.В.ДВ.6.1 Биоповреждения потребительских товаров	41
Б1.В.ДВ.7.1 Сенсорный анализ продовольственных товаров	42
Б1.В.ДВ.8.1 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	43
Б1.В.ДВ.9.1 Экспертиза продовольственных товаров	43
Б1.В.ДВ.10.1 Анатомия пищевого сырья	45
Б1.В.ДВ.11.1 Проектирование торговых предприятий	45
Б1.В.ДВ.12.1 Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров.....	46
Б1.В.ДВ.13.1 Финансы и кредит.....	47
Б1.В.ДВ.14.1 Страхование дело в торговле.....	47
Б1.В.ДВ.15.1 Рекламная деятельность.....	48
Б1.В.ДВ.16.1 Процессы и аппараты пищевых производств	49
Б1.В.ДВ.17.1 Международная торговля	50
Б1.В.ДВ.18.1 Рынок продовольственных товаров	50

БЛОК 1. БАЗОВАЯ ЧАСТЬ ДИСЦИПЛИН УЧЕБНОГО ПЛАНА

Б.1. Базовая часть

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.1 История

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «История» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.1)

Для освоения дисциплины «История» обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформулированные в ходе изучения предметов «История», «Обществознание», «Всемирная история» на предыдущем уровне образования.

Освоение дисциплины «История» является необходимой основой для изучения дисциплин «Философия», «Культурология», «Политология и социология».

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины - формирование исторического сознания как неотъемлемой части мировоззрения специалиста, как важнейшей характеристики его образованности и культуры, существенного элемента его духовного богатства, обучение студентов определять место дисциплины в будущей специальности.

Задачи дисциплины: углубление школьных представлений об истории Отечества, усвоение исторических знаний на новом научном уровне, ознакомление с основными историческими фактами, с научными проблемами и дискуссиями в отечественной и зарубежной истории и историографии, что позволит будущему специалисту понять единство всемирного исторического процесса, составить представление о главных этапах развития российского общества, его культуры, науки и техники, а также о месте России в мировом сообществе.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-2**.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;

Уметь: - анализировать основные экономические ситуации, происходящие в национальной экономике и на конкретном производстве.

Владеть: - навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – I семестр

6. Содержание дисциплины. Предмет исторической науки. История в системе естественных и гуманитарных наук. Всемирная история и ее составные части. Место и роль Российской истории в системе мировой истории. Предистория государства Российского. Эпоха Киевской Руси VI-XIII вв. Русские земли в период феодальной раздробленности. Русь и Орда. Цивилизация древней Руси. Европа и Русь. Образование Российского централизованного многонационального государства. Эпоха Московского Царства XIV-XVII вв. Российская империя в XVIII веке. Реформы Петра I. Внутренняя и внешняя политика России в XIX веке. Россия и СССР. Россия в XX-XXI веках.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.2 Философия

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Философия» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.2)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины - формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач по овладению глубокими и разносторонними знаниями по истории философии и теоретическим аспектам современной философии; по расширению кругозора будущего бакалавра, обучению обучающихся самостоятельному и системному мышлению.

Задачи дисциплины: - ознакомление обучающихся с широким спектром мнений выдающихся

мыслителей по всему кругу вопросов, охватывающих проблемное поле философии в их историческом развитии; - формирование универсального мировоззрения, обогащённого знакомством с богатствами, выработанными человеческой мыслью на протяжении тысячелетий; - обучение обучающихся ориентированию в истории философии, чтобы они могли проследить в многообразии и постоянном обновлении взглядов философов единство, воспроизведение и дальнейшую проработку «вечных» тем; - показ достижений русской философской мысли, её оригинальности и неповторимости; - рассмотрение проблем, в понимании и решении которых заинтересованы сегодняшняя наука и социально-политическая практика; - усвоение основных философских понятий и овладение основами философской аргументации; - развитие способности к самостоятельному анализу и осмыслению принципиальных вопросов мировоззрения, постоянно находившихся во внимании философов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-1.**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - основы философии, способствующие развитию общей культуры и социализации личности, приверженности к этическим ценностям; - основные исторически сложившиеся философские системы; - основные проблемы философии и их концептуальную специфику; - научные, философские, религиозные картины мира; - взаимодействие духовного и телесного, биологического и социального в человеке, его отношение к природе и обществу.

Уметь: - самостоятельно анализировать учебную, справочную, философскую и научную литературу; - самостоятельно анализировать и оценивать социальную информацию, правила поведения и корпоративной этики; - планировать и осуществлять свою деятельность с учётом этого анализа; - использовать приобретённые знания в профессиональной деятельности, в профессиональной коммуникации и в межличностном общении, в работе с различными контингентами учащихся.

Владеть: - навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения; - навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики; - способностью выражения и обоснования своей позиции по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому и настоящему.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – II семестр

6. Содержание дисциплины. Необходимость философии. Её значение для жизни человека. Философия Древнего мира: основные идеи и представители. Философия Средневековья и философия Возрождения: соотношение философии и религии, философии и искусства. Философия Нового времени XVII – XVIII вв. Классическая немецкая философия. Марксистская концепция социального переустройства общества. Современная западноевропейская философия от Ницше до Ясперса. Русская философия. Бытие, многообразие его форм. Сознание как система: структура и способы деятельности. Познание как особый вид духовной деятельности. Методы и формы научного познания. Философская антропология, аксиология и социальная философия.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.3 Иностранный язык

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Иностранный язык» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.3)

Обучение иностранному языку в неязыковом вузе предполагает наличие у студентов I курса входных знаний, умений и компетенций, достигнутых в общеобразовательной школе.

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины - формирование у обучающихся иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих, а именно: - речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме); - языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (лексическими, грамматическими, орфографическими) в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, связанными с будущей профессиональной деятельностью студентов.

Задачи дисциплины: - повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, расширение лингвистического кругозора, воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-5.**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - иностранный язык в объеме, необходимом для получения информации, в том числе профессионального содержания, из зарубежных источников; - многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии.

Уметь: - читать и переводить популярную и научную литературу на иностранном языке.

Владеть: - навыками общего и профессионального общения на иностранном языке, навыками и умениями реферирования и аннотирования специальных текстов.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетные единицы (216 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – I и II семестр, экзамен – III семестр

6. Содержание дисциплины. Путешествие в страну изучаемого языка. Образование в России и за рубежом. Язык как средство межкультурного общения. Продукция животноводства и растениеводства. Оптимизация сбыта сельскохозяйственной продукции в условиях рыночных отношений. Профессиональные требования к специалисту. Перспективы карьерного роста.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.4 Экономика

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Экономика» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.4)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин «Обществознание», «Математика», «Информатика» на предыдущем уровне образования. Изучение курса «Экономика» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Менеджмент» и «Маркетинг»

2. Цель дисциплины -экономическое мышление, знание и понимание теоретических основ функционирования рыночной экономики, общекультурные личностные качества, способность применять их в сфере будущей профессиональной деятельности.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-3, ОПК-4.**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: теоретические основы функционирования рыночной экономики; экономические основы производства и ресурсы предприятия; понятие издержек производства и их классификацию;

Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, проводить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции;

Владеть: методами микро- и макроэкономического анализа.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – I семестр

6. Содержание дисциплины. Хозяйственная деятельность и экономическая система общества. Механизм функционирования рынка. Издержки производства. Факторы производства и факторные доходы. Макроэкономическая нестабильность. Денежно-кредитная система и политика. Финансовая система и финансовая политика общества. Международные экономические отношения. Особенности переходной экономики в России.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.5 Правовое регулирование коммерческой деятельности

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Правовое регулирование коммерческой деятельности» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.5)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование у будущего специалиста правовой грамотности, знаний государственного законодательства и правовых аспектов будущей профессиональной деятельности; изучение особенностей правового регулирования коммерческой деятельности.

Задачи дисциплины - развитие логического мышления и аргументированного обоснования своей

позиции по различным правовым вопросам, возникающим в коммерческой деятельности; формирование навыков решения проблем, связанных с организацией коммерческой деятельности; формирование чувства ответственности за нарушения норм регулирования в торговом обороте.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-4, ОПК-3**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные нормативные правовые документы; закономерности функционирования государства и права как социально-экономического явления и осознавать их проявления в развитии отечественной государственно-правовой системы; методы и средства правовой защиты интересов субъектов экономической деятельности, виды экономической ответственности;

Уметь: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности; юридически грамотно и логически обоснованно излагать свою позицию; анализировать проблемы взаимодействия права и экономики, юридические проблемы и правовые процессы, происходящие в обществе, и предвидеть их возможные последствия;

Владеть: навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии; основными методами, способами и средствами получения и обработки правовой информации, в том числе посредством использования компьютеризированных баз правовых данных и глобальных компьютерных сетей

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – V семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.6 Математика

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Математика» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.6)

2. Цель дисциплины - ознакомить студентов с основами математического аппарата, необходимыми для решения теоретических и практических задач; выработать у студентов умение проводить математический анализ прикладных задач и использовать для их решения известные математические методы; развить у студентов навыки самостоятельной работы с литературой по математике.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5.**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, дискретной математики

Уметь: использовать математико-статистические методы обработки экспериментальных данных.

Владеть: методами построения математических моделей типовых профессиональных задач.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетные единицы (216 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – I семестр, экзамен – II семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.7 Информатика

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Информатика» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.7)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин информатики, математики

2. Цель дисциплины. получение студентами базовых знаний в области информатики и приобретение практических навыков работы на современных персональных компьютерах, что позволит студентам в дальнейшем успешно осваивать материал специальных информационных дисциплин, ориентированных на выбранные ими предметные области

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5**.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - теоретические основы информатики и компьютерной техники; устройство, назначение, принцип работы и характеристики аппаратных средств персональных компьютеров; современное состояние развития компьютерной техники и программных средств; сущность программирования на ЭВМ; назначение и классификацию системного и прикладного программного обеспечения; возможности и принципы использования современной компьютерной техники при обработке информации;

Уметь: - разрабатывать программные реализации различных алгоритмов обработки информации; применять персональный компьютер для решения простейших учетных и профессиональных задач.

Владеть: - практическим применением информационных технологий в различных расчетах; - работать с компьютером как средством управления информацией; - прикладным программным обеспечением различных видов для решения функциональных задач пользователя, технологией поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях..

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – I и II семестр

6. Содержание дисциплины. Введение в курс. Устройство ПК. Операционные системы и интерфейс. Текстовые редакторы. Электронные таблицы. Алгоритмизация и программирование. Базы данных. Создание презентаций. Компьютерная графика. Защита информации и антивирусные средства. Локальные и глобальные вычислительные сети.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.8 Физика

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Физика» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.8)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин школьных курсов физики, математики, биологии и химии. Предшествующими учебными дисциплинами в структуре ОПОП академии являются: концепция современного естествознания, высшая математика, информационные технологии, неорганическая химия.

2. Цель дисциплины - показать фундаментальную роль физики в подготовке студентов по всем направлениям техники, биологии, химии и смежных естественнонаучных дисциплин; указать возможности применения основополагающих законов физики для объяснения свойств и поведения многоатомных систем, включая биологические объекты; отразить современные достижения естественных наук и физические принципы работы современных технических устройств.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные физические законы и важнейшие их следствия, методы теоретического и экспериментального исследования в физике, физические принципы исследования биологических систем и измерение их отдельных характеристик;

Уметь: создавать и анализировать на основе физических законов теоретические модели явлений природы;

Владеть: навыками использования в практике важнейших физических измерительных приборов и приемов

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – I и II семестр

6. Содержание дисциплины. Механика. Молекулярная физика и термодинамика. Электричество и магнетизм. Колебания и волны. Квантовая, атомная и ядерная физика

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.9 Химия

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Химия» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.9)

Дисциплина находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ООП: органическая химия, земледелие с основами почвоведения, микробиология, физиология и биохимия растений, безопасность жизнедеятельности, биологически активные вещества и добавки, технология переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Цель дисциплины – изучение главных закономерностей органической химии и свойств классов органических соединений; изучение строения и свойств жиров, углеводов и белков с целью развития навыков прогнозирования их поведения в условиях хранения, транспортировки, упаковки и химической идентификации.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные понятия и законы химии, закономерности протекания химических процессов; особенности химической связи в различных химических соединениях; свойства растворов, теорию электролитов; методы и средства химических исследований;

Уметь: подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации различных классов химических веществ; использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении исследований; применять общие законы химии, производить вычисления с использованием основных законов, в том числе результатов титрования;

Владеть: физико-химическими и биологическими методами анализа, приемами экспериментальной работы для решения практических задач в области профессиональной деятельности

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетные единицы (216 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – I семестр, зачет II семестр

6. Содержание дисциплины. Строение атома и химическая связь. Химическая кинетика и химическое равновесие. Химия растворов. Окислительно-восстановительные реакции. Периодический закон и периодическая система Д.И.Менделеева. Основы химического анализа. Теоретические основы органической химии. Углеводороды. Кислородсодержащие органические соединения. Природные биологически важные органические соединения

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.10 Физико-химические методы анализа

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Физико-химические методы анализа» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.10)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – освоение системных знаний о свойствах, превращениях и анализе химических соединений, необходимых для формирования общекультурных и профессиональных компетенций; формирование знаний по принципам и возможностям физико-химических методов анализа, навыков работы с соответствующими приборами и способности критически оценивать полученные результаты.

Задачи дисциплины – закономерностей физических и физико-химических процессов, приводящих к формированию аналитических сигналов; характеристик важнейших спектральных, электрохимических и хроматографических методов, используемых для анализа объектов и контроля качества продуктов и материалов; принципа действия приборов, используемых в физико-химическом анализе; приемов работы с наиболее распространенными приборами; методики выбора аналитических приборов, исходя из состава и свойств анализируемого объекта, возможностей метода и конкретного прибора, а также материального уровня лаборатории.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5, ПК-9**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: всё об аналитическом сигнале в физико-химических методах анализа, особенности аналитических сигналов в спектральных, электрохимических и хроматографических методах, способы регистрации аналитического сигнала. метрологические характеристики важнейших физико-химических методов. процессы, происходящие в электрохимических ячейках на поверхности электродов процессы, происходящие при взаимодействии вещества с электромагнитным излучением процессы, протекающие при хроматографическом разделении веществ.

Уметь: применять общие законы химии, производить вычисления с использованием основных законов, опираясь на свойства вещества грамотно выбрать метод анализа, работать на аналитических приборах, делать математическую обработку результатов анализа.

Владеть: физико-химическими и биологическими методами анализа, приемами экспериментальной работы для решения практических задач в области профессиональной деятельности.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – III семестр

6. Содержание дисциплины Общетеоретические вопросы. Спектральные методы анализа. Электрохимические методы анализа. Хроматографические методы анализа.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.11 Микробиология

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Микробиология» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.11)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование знаний и умений по общей и частной микробиологии, микробиологическим процессам при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины - Основ общей микробиологии; частной микробиологии: почвенная микробиология, эпифитные микроорганизмы, микробиология зерна, кормов, продуктов животноводства и птицеводства, консервирования, виноделия; микробиологические производства биопрепаратов сельскохозяйственного назначения; биоконверсии отходов сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - историю и задачи микробиологии, систематику, строение и размножение бактерий, генетику микроорганизмов, отношение микроорганизмов к факторам внешней среды, взаимоотношения микроорганизмов между собой, метаболизм микроорганизмов, превращение микроорганизмами соединений углерода и азота; - микробиологические процессы при производстве кормов, переработке мяса и молока, виноделии, консервировании плодов и овощей, производства дрожжей, методов брожения и производства консервов из сырья животного происхождения, основы производства биопрепаратов сельскохозяйственного назначения, биоконвенсию отходов сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности.

Уметь: -приготовить препараты микроорганизмов, различать основные формы бактерий, готовить и стерилизовать искусственные питательные среды и посуду, проводить количественный учет микроорганизмов в различных средах, выделять культуры бактерий сбраживающих клетчатку, окисляющих жир и клетчатку, симбиотических азотфиксаторов, ацидофильную палочку, проводить качественные реакции на продукты жизнедеятельности микроорганизмов, оценивать качество молока, мяса и продуктов их переработки, зерна, кормов, биопрепаратов по микробиологическим показателям.

Владеть: методами приготовления препаратов и микроскопирования, методами культивирования микроорганизмов, получения чистых культур; микробиологическими методами лабораторного анализа образцов продукции растениеводства и животноводства.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – II семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.12 Теоретические основы товароведения

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Теоретические основы товароведения» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.12)

Полученные знания, умения и навыки являются основополагающими для таких курсов как «Сенсорный анализ продовольственных товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров», «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров», «Таможенная экспертиза качества продовольственных товаров и сырья», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров».

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – приобретение и практическое применение знаний по формированию и оценке потребительских свойств, качества и ассортимента товаров, умений проведения экспертизы товаров при изучении специальных разделов товароведения.

Задачи дисциплины - изучение научных основ товароведения; формирование у студентов целостной системы знаний о классификации и кодировании товаров; выявление и анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение потребительских свойств товаров в процессе товародвижения; освоение методов оценки и экспертизы качества товаров; приобретение знаний и навыков системного управления качеством и ассортиментом товаров.

3. Требования к результатам

освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-13**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: понятие, свойства и классификации торгового ассортимента и потребительских товаров; понятия и содержание факторов, формирующих и сохраняющих свойства потребительских товаров; правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

Уметь: анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетные единицы (216 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – III семестр, курсовая работа

6. Содержание дисциплины. Методология, правовые основы и субъекты товароведения
Потребительские товары: понятие, свойства и группировки
Товароведческие аспекты потребительских товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие свойства потребительских товаров

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.13 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.13)

Дисциплина базируется на знаниях физики, математики, теории товароведения; имеет межпредметные связи с математической статистикой, с правоведением, экономикой торговых предприятий, бухгалтерским учетом и др

Полученные знания, умения и навыки являются основополагающими для таких курсов как «Сенсорный анализ продовольственных товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров», «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров», «Таможенная экспертиза», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров».

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование у товароведов теоретических знаний умений и навыков

работы с нормативными документами на продукцию, товары и услуги с целью последующего их применения для решения проблем, возникающих в практической деятельности, формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению единства измерений.

Задачи дисциплины - ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области технического регулирования; изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации; овладение методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил и рекомендаций; овладение основами метрологии; усвоение навыков проведения метрологического контроля; изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия; приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур подтверждения соответствия.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-6, ПК-7, ПК-18**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования; основные понятия и особенности стандартизации; теоретические основы метрологии; формы оценки соответствия и подтверждения соответствия;

Уметь: работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); проводить измерения и обрабатывать результаты; проводить процедуры подтверждения соответствия.

Владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; основами внедрения стандартов организации в практику коммерческой деятельности; навыками проведения прямых и косвенных измерений; методами обработки результатов измерений; навыками организации поверки и калибровки технических средств измерений

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – V семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.14.1 Товароведение и экспертиза кондитерских товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.14.1)

Дисциплина базируется на курсах «Анатомия пищевого сырья», «Основы микробиологии», «Химия», «Стандартизация, метрология и сертификация», «Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Дисциплины, базирующиеся на курсе «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров»: Идентификация и фальсификация продовольственных товаров, Сенсорный анализ продовольственных товаров, Экспертиза продовольственных товаров, Таможенная экспертиза, Организация управления торговым предприятием, Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров, Международная торговля

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины изучить теоретические основы научной классификации и группового ассортимента кондитерских товаров, а также сформировать практические навыки по организации процесса регулирования потребительских свойств изделий, отвечающих современным требованиям покупателя, и оценке их качества и безопасности

Задачи дисциплины – приобретение студентами знаний в области научной классификации кондитерских товаров и формировании группового ассортимента; - изучение принципов управления качеством кондитерских товаров в процессе производства и сферы обращения; - изучение химического состава и пищевой ценности, сырья, технологии производства, упаковки, маркировки, условий транспортирования и режимов хранения кондитерских товаров; - изучение основ пользования справочной литературой и нормативно-технической документацией ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области качества; - изучение оценки уровня качества кондитерских товаров, обеспечение понимания градации по качеству и диагностики дефектов и причин их возникновения; изучение организации необходимых условий для успешной реализации и

хранения товаров. - создание и формирование практических подходов к проведению идентификации и товарной экспертизы кондитерских товаров и документов, изучение видов идентификации и фальсификации, установление идентифицирующих признаков кондитерских товаров; - выработка целостного представления о видах идентификации подлинности и обнаружения фальсификации кондитерских товаров; - формирование практических навыков к проведению идентификации и товарной экспертизы кондитерских товаров; - обеспечение понимания градаций качества, диагностики дефектов кондитерских товаров и причин их возникновения; - изучение системы контроля за соблюдением маркировки и сроков годности изделий

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-15*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - состояние рынка кондитерских товаров, проблемы рынка и источники поступления товаров на рынок; - теоретические основы товароведения кондитерских товаров; - химический состав, пищевую ценность кондитерских товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов; - условия и сроки хранения кондитерских товаров; - использование кондитерских товаров в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении; - принципы классификации и формирование ассортимента кондитерских товаров; - нормативные документы, определяющие требования, предъявляемые к качеству, производству, упаковке, маркированию, транспортированию и хранению кондитерских товаров; - правила сертификации кондитерских товаров; - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность кондитерских товаров; - методы проведения экспертизы кондитерских товаров; - характеристику потребительских свойств, показателей качества, гигиенических требований к качеству, в т.ч. безопасности кондитерских товаров и упаковки, дефектов кондитерских товаров; - особенности технологии производства отдельных видов кондитерских товаров и влияния их на пищевую ценность; - идентификацию товаров и методы выявления фальсификации; - методы и правила отбора точечных проб, формирование объединенной и средней пробы для проведения экспертизы качества кондитерских товаров; - требования, предъявляемые к таре, упаковке, маркировке, технологиям транспортирования, хранения и реализации кондитерских товаров; - методы контроля качества кондитерских товаров в процессе производства, хранения, транспортирования и реализации; - закономерности формирования и пути оптимизации ассортимента кондитерских товаров;

Уметь: - давать товароведную характеристику кондитерским товарам; - пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность кондитерских товаров; - осуществить процедуру идентификации и выявления фальсификации; - провести приемку кондитерских товаров по качеству и количеству в соответствии с сопроводительными документами; - провести отбор средней пробы от партии продукции; - провести экспертизу качества кондитерских товаров на соответствие сопроводительным документам; - обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации кондитерских товаров.

Владеть представлением о жизненном и технологическом цикле кондитерских товаров; контроле качества и количества товарных партий; принципах классификации, стандартизации, экспертизы и сертификации кондитерских товаров

Иметь представление о технологическом цикле кондитерских товаров; контроле качества и количества товарных партий; принципах классификации, стандартизации, экспертизы и сертификации кондитерских товаров.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – VI семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.14.2 Товароведение и экспертиза вкусовых товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.14.2)

Изучению данной дисциплины предшествуют курсы органической и неорганической химии, теоретических основ товароведения, стандартизации, сертификации и метрологии, экспертизы

продовольственных товаров, микробиологии, безопасности и гигиены питания, а также целый ряд других специальных и общеобразовательных дисциплин, которые создают необходимую теоретическую базу и формируют достаточные практические навыки для понимания и осмысления информации, излагаемой в данном курсе.

Товароведение тесно связано с дисциплинами общепрофессионального и специального циклов: управление качеством, информационным обеспечением товароведения и экспертизы, правовым регулированием общепрофессиональной деятельности, экономикой, маркетингом, логистикой и др.

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины - получение знаний по формированию качества в процессе производства, основным характеристикам товаров, а также их изменениям на стадиях товародвижения и хранения, сохранению качества и снижению потерь продукции на всех этапах товародвижения; оптимизации условий транспортирования, хранения и реализации продукции; - приобретение студентами необходимых теоретических знаний и практических навыков по идентификации вкусовых товаров, определению качества и фальсификации, в том числе алкогольной продукции на основе требований стандартов; - формирование у студентов умений и навыков работы с нормативной документацией; - выявление идентификационных показателей и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара; - научить студента анализировать факторы формирования и сохранения качества вкусовых товаров, выявления дефектов, их виды и причины возникновения, признаки и способы обнаружения

Задачи дисциплины – - изучение химического состава и пищевой ценности, сырья, технологии производства, упаковки, маркировки, условий транспортирования и режимов хранения вкусовых товаров; - изучение классификации и ассортимента вкусовых товаров, факторов формирующих качество; - изучение основ пользования справочной литературой и нормативно-технической документацией; - изучение оценки уровня качества вкусовых товаров; - изучение организации необходимых условий для успешной реализации и хранения товаров. - изучение видов идентификации и фальсификации вкусовых товаров и установление идентифицирующих признаков вкусовых товаров; - овладение навыками работы с правовыми актами и документами, подтверждающими соответствие товаров данной группы; - выработка у учащихся целостного представления о видах идентификации подлинности и обнаружения фальсификации вкусовых товаров; - формирование у будущего специалиста знаний и умений, обеспечивающих квалификационное участие в деятельности предприятий и организаций всех форм собственности по обеспечению качества и безопасности потребительских товаров

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-15**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - состояние рынка вкусовых товаров, проблемы рынка и источники поступления товаров на рынок; - теоретические основы товароведения вкусовых товаров; - химический состав, пищевую ценность вкусовых товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов; - условия и сроки хранения вкусовых товаров; - принципы классификации и формирование ассортимента вкусовых товаров; - нормативные документы, определяющие требования, предъявляемые к качеству, производству, упаковке, маркированию, транспортированию и хранению вкусовых товаров; - правила сертификации вкусовых товаров; - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность вкусовых товаров; - методы проведения экспертизы вкусовых товаров; - характеристику потребительских свойств, показателей качества, гигиенических требований к качеству, в т.ч. безопасности вкусовых товаров и упаковки, дефектов вкусовых товаров; - особенности технологии производства отдельных видов вкусовых товаров и влияния их на пищевую ценность, товарное качество и сохраняемость продукции; - методы и правила отбора точечных проб, формирование объединенной и средней пробы для проведения экспертизы качества вкусовых товаров; - требования, предъявляемые к таре, упаковке, маркировке, технологиям транспортирования, хранения и реализации вкусовых товаров; - методы контроля качества вкусовых товаров в процессе производства, хранения, транспортирования и реализации; - закономерности формирования и пути оптимизации ассортимента вкусовых товаров.

Уметь: - давать товароведную характеристику вкусовым товарам. - пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность вкусовых товаров; - осуществить процедуру идентификации и выявления фальсификации; - провести приемку вкусовых товаров по

качеству и количеству в соответствии с сопроводительными документами; - провести отбор средней пробы от партии продукции; - провести экспертизу качества вкусовых товаров на соответствие сопроводительным документам; - оформить протоколы испытаний; - обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации вкусовых товаров; - осуществить процедуру сертификации вкусовых товаров.

Владеть: представлением о жизненном и технологическом цикле вкусовых товаров; контроле качества и количества товарных партий; принципах классификации, стандартизации, экспертизы и сертификации вкусовых товаров.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет с оценкой – VII семестр, курсовая работа

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.15.1 Товароведение семян и посадочного материала

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Товароведение семян и посадочного материала» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.15.1)

Дисциплина имеет межпредметные связи с другими общепрофессиональными и специальными дисциплинами: предшествующие межпредметные связи у рассматриваемой дисциплины существуют с стандартизацией, метрологией и сертификацией, микробиология продовольственных товаров, сенсорный анализ продовольственных товаров, технология хранения и транспортирования продовольственных товаров, идентификация и фальсификация продовольственных товаров, экспертиза продовольственных товаров, экспертиза товаров при экспортно-импортных поставках, таможенная экспертиза качества продовольственных товаров и сырья, товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров, товароведение и экспертиза зерномучных товаров, товароведение и экспертиза плодоовощных товаров, товароведение и экспертиза кондитерских товаров, товароведение и экспертиза вкусовых товаров, биология.

Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины «Товароведение семян и посадочного материала», являются немаловажными при подготовке специалистов в области Товароведения для предприятий сельского хозяйства, перерабатывающих отраслей пищевой промышленности и сферы предпринимательской деятельности.

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – подготовка квалифицированных специалистов, способных принимать научно обоснованные решения по товароведению и экспертизе семян и посадочного материала.

Задачи дисциплины - изучение потребительских свойств семян и посадочного материала сельскохозяйственных культур, методов их определения и нормативно-правовое оформление документов; изучение классификации семян и посадочного материала, комплекса стандартов на семена сельскохозяйственных культур, норм сортовых и посевных качеств семян и посадочного материала, категорий и классов семян, порядок проведения товарной экспертизы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-15**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - морфологические признаки семян; - нормы сортовых и посевных качеств семян и посадочного материала; - категории и классы семян; - порядок проведения товарной экспертизы семян и посадочного материала; - номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности семян и посадочного материала; - основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации; - требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и сроком их хранения и транспортирования; - принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров; - технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы регламентирующие качество и безопасность продуктовых товаров (семян и посадочного материала).

Уметь: - определять сортовые и посевные качества семян и посадочного материала; - давать товароведную характеристику семенному и посадочному материалу; - осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; - выявлять причины возникновения дефектов продукции (семян и посадочного материала) и товарных потерь; - проводить аудит товаров на основании действующих

нормативных документов; - оценить соответствие товарной информации требованиям НД; - осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования, реализации товаров.

Владеть: - навыками определения основных показателей качества семян и посадочного материала; - основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров (семян и посадочного материала); - нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; - правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения; - правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования, стандартизации; - процедурами проведения, таможенной экспертизы.

При изучении дисциплины студент должен приобрести необходимый уровень компетентности, который позволит ему осуществлять квалифицированные действия и принимать обоснованные решения в различных сферах деятельности, связанных с идентификацией продовольственных товаров и обнаружением их фальсификации.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – III семестр

Б1.Б.15.2 Товароведение масличных и технических культур

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Товароведение масличных и технических культур» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.15.2)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – получение студентом знаний по классификации масличного сырья, его потребительским свойствам, биологическим особенностям масличных, эфирномасличных и технических культур, химическому составу и пищевой ценности их плодов, растительного масла, нормам качества на сырье и продукты его переработки, товарной экспертизе сырья и масла.

Задачи дисциплины - классификации масличного сырья, объемов его производства в РФ; биологических особенностей масличных, эфирномасличных и технических культур, их плодов, значения для пищевой, фармацевтической и парфюмерной и других отраслей промышленности; химического состава маслосемян, растительных масел, их пищевой ценности; норм качества на маслосырье и сырье технических культур при заготовках и поставках, вторичных маслосодержащих продуктов, товарных характеристик видов растительных масел; порядка и содержания товарной экспертизы маслосемян, технических культур и растительных масел.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-15**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - основные понятия и структурные элементы стандартизации и метрологии, сертификации и экспертизы качества масличных и технических культур, классификацию, ассортимент, показатели качества сырья; принципы формирования и оценки качества масличного и технического сырья; методы лабораторного анализа, особенности товарной экспертизы маслосемян, технических культур и их сырья.

Уметь: - работать с отечественными и международными стандартами в области товароведения масличных и технических культур; пользоваться средствами измерений, осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов, давать товароведческую характеристику маслосемянам, продуктам технических культур, определять их качество.

Владеть: - навыками работы с нормативно-правовой документацией при проведении экспертизы плодоовощной продукции; методами классификации и кодирования товаров; методами и средствами определения показателей качества товаров; навыками определения основных видов дефектов продукции, тары; навыками выявления фальсифицированной продукции; техникой биохимических лабораторных работ; основами процесса производства растительных масел; научно-теоретическими основами технологических процессов производства масложировых продуктов.

Иметь представление о жизненном и технологическом цикле маслосемян и технических культур; контроле качества и количества товарных партий; принципах классификации, стандартизации, экспертизы и сертификации масличных и технических культур.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – IV семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.16 Безопасность товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Безопасность товаров» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.16)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение потребностей различных групп населения в рациональном, здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения в соответствии с требованиями гигиенической науки.

Задачи дисциплины - изучение питания населения и разработка мер по его оптимизации ; проведение мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов, зоонозов и др.заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов; проведение мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения токсичными веществами и контроль за их содержанием; разработку и контроль за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов; ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области обеспечения качества;

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - основные понятия и термины в области безопасности и гигиены питания; - нормативные документы, определяющие качество и безопасность продовольственных товаров, их производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение; - классификацию факторов качества и безопасности продовольственного сырья; - процессы при производстве и хранении; - нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственных товаров;

Уметь: составлять программу производственного контроля с учетом всех контрольно-критических точек, качественной гигиены производства и качественной производственной практики; проводить строительный аудит с учетом санитарно-гигиенических позиций; логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний, правильно использовать методы системы управления качеством на пищевых объектах;

Владеть: - основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; - нормативной документацией в товароведческой и оценочной деятельности.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – VI семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.17 Экономика торгового предприятия

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Экономика торгового предприятия» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.17)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин экономической теории, математической статистики.

Теоретический материал курса «Экономика торгового предприятия» закрепляется на практических занятиях, в ходе которых студенты приобретают навыки самостоятельного решения задач по оценке и анализу экономической деятельности предприятия

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование комплекса знаний и практических навыков в области управления, теории и практики экономической деятельности торговых предприятий в условиях формирования рыночной экономики.

Задачи дисциплины – определение места и роли предприятия в системе рыночных отношений; – выявление эффективности использования производственных ресурсов; – ознакомление с

экономическим механизмом управления предприятием; – обучение методикам анализа для оценки экономической эффективности деятельности предприятия.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-3, ОПК-4, ПК-2**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: цели и задачи деятельности предприятий в условиях рыночной экономики; сущность ресурсов, используемых на предприятии; механизм экономического управления товарооборотом, товарными запасами, издержками производства и обращения, прибылью, трудовыми и финансовыми ресурсами; экономический механизм управления предприятием; инфраструктуре оптовой и розничной торговли; о рыночных условиях функционирования предприятий.

Уметь: рассчитать экономическую и социальную эффективность предприятия; оценить эффективность использования ресурсов предприятия и определить пути ее повышения; определять издержки обращения и резервы их снижения; принимать в условиях меняющейся экономической ситуации самостоятельные эффективные решения на основе анализа и оценки текущей и перспективной экономической ситуации;

Владеть: методикой анализа экономическо-хозяйственной деятельности предприятия и т. д.; информацией о взаимоотношениях предприятия с институтами финансово-кредитной системы; основами системы налогообложения в России; системах управления качеством продукции; методикой оценки эффективности инвестиционной деятельности предприятий. систему показателей, характеризующих эффективность хозяйственной деятельности предприятия;

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч).

5 Форма контроля: экзамен – IV семестр

6. Структура дисциплины Дисциплина «Экономика торгового предприятия» состоит из 15 разделов

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.18 Организация и управление коммерческой деятельностью

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Организация и управление коммерческой деятельностью» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.18) При изучении курса используются знания, умения и навыки, полученные при изучении следующих дисциплин: «Экономическая теория», «Правовое регулирование коммерческой деятельности», «Менеджмент», «Маркетинг», «Экономика торгового предприятия».

Полученные знания, умения и навыки являются основополагающими для таких курсов как «Информационное обеспечение коммерческой деятельности», «Товарный менеджмент», «Оборудование торговых предприятий»

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – обучение студентов теоретическим основам организации и управления коммерческой деятельностью, приобретение и практическое применение знаний по менеджменту в коммерческой сфере, умений проектировать и оценивать управленческие системы для реализации коммерческой деятельности.

Задачи дисциплины - изучение научных основ коммерческой деятельности; формирование у студентов целостной системы знаний о коммерческом предприятии, об основных этапах организации коммерческого предприятия, представления об основных элементах системы управления коммерческого предприятия; формирование умений и навыков проектирования и оценки деятельности коммерческого предприятия.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-3, ОПК-2, ОПК-4, ПК-2, ПК-4, ПК-7**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные элементы и этапы процесса товародвижения; виды и формы торговых предприятий; основные элементы складского хозяйства торговых предприятий; основные этапы и методы организации коммерческого предприятия; основные элементы системы управления коммерческого предприятия; основы государственного регулирования коммерческой деятельности; экономические основы деятельности коммерческого предприятия; формы и методы работы с персоналом коммерческого предприятия.

Уметь: проектировать организационно-функциональную структуру коммерческого предприятия; разрабатывать планы работы коммерческого предприятия; формировать систему работы с персоналом коммерческого предприятия; анализировать внутреннюю и внешнюю среду коммерческого предприятия.

Владеть: навыками поиска информации о деятельности различных юридических и физических субъектах коммерческой деятельности; навыками использования достижений современной управленческой науки в оценке деятельности коммерческого предприятия.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – VII семестр, экзамен – VIII семестр, курсовая работа

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.19 Товарный менеджмент

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Товарный менеджмент» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.19)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование навыков эффективной деятельности и развития профессионального взгляда на выбор методов управления основополагающими характеристиками товара (продукции) на протяжении его жизненного цикла.

Задачи дисциплины - получение навыков управления ассортиментом и товарными запасами в оптовых и розничных торговых предприятиях, а также осуществления информационно-аналитической деятельности в сфере производства и на всех этапах товародвижения;

2. освоение товароведческих аспектов категорийного менеджмента

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ПК-2, ПК-5, ПК-14*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: фундаментальные понятия и методы товароведения и менеджмента применительно к области управления товарными потоками. Виды товарных потерь, причины возникновения. Средства товарной информации, ее правовую базу. Способы идентификации и фальсификации товаров.

Уметь: организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности; применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации товаров с учетом их потребительских свойств; осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на торговом предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

Владеть: коммуникативными приемами, аналитическими методами, логическим мышлением, для обработки информации, построения причинно-следственных связей, управленческой деятельности в сфере товарооборота

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – VI семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.20 Безопасность жизнедеятельности

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.20)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин математики, физики, химии, информатики.

2. Цель и задачи дисциплины. Формирование у будущих специалистов представления о неразрывном единстве и эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение здоровья и

работоспособности человека в процессе труда.

Цель дисциплины – формирование системы компетенций о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности работника с требованиями к его безопасности и защищенности.

Задачи дисциплины: методы создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; идентификация негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения; разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий; проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности; обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий; прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОК-9, ОПК-3

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания»; правовые нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; основы физиологии человека и рациональные условия его деятельности; анатомо-физические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов чрезвычайных ситуаций; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий.

Уметь: проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности; планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов; планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

Владеть: основными методами экологической безопасности; методами предотвращения травматизма на производстве; методами охраны жизнедеятельности на производстве; принципами рационального использования природных ресурсов и их охраны.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – II семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.21 Физическая культура и спорт

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Физическая культура и спорт» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.21)

Дисциплина «Физическая культура и спорт» сопряжена с изучением следующих дисциплин: «История», «Безопасность жизнедеятельности».

2. Цель и задачи дисциплины.

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

Задачи дисциплины - понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни,

физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте; приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ОК-8, ОК-9*

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – I семестр

6. Структура дисциплины. На основе современных достижений по теории и методике физического воспитания «Физическая культура» представлена:

- *обязательным компонентом*, обеспечивающим формирование базовой физической культуры студента – развивает высокий уровень готовности студентов (положительная мотивация, знания, умения, навыки и самооценка) к развитию в сфере массовой физической культуры, гармоничное развитие функциональных систем организма, основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости, ловкости) средствами общей физической подготовки;

- *вариативным компонентом*, обеспечивающим формирование:

спортивной культуры студента (раскрывает потенциальные физические и психические способности человека и формирует высокий уровень готовности студентов к участию в соревновательной деятельности и подготовке к ней, направлена на достижение наивысших спортивных результатов на основе применения высокоэффективных спортивных технологий при занятиях баскетболом, волейболом, футболом, бадминтоном, гандболом, настольным теннисом, плаванием, спортивными единоборствами, пауэрлифтингом, гиревым спортом, лыжными гонками);

оздоровительной физической культуры студента (формирует высокий уровень готовности студентов с ограниченными возможностями здоровья к управлению своим здоровьем на основе применения современных диагностических средств и оздоровительных технологий, направленных для восстановления функциональных нарушений, реабилитацию после перенесенных заболеваний и профилактику заболеваний, в первую очередь, сердечно-сосудистой и дыхательной систем, опорно-двигательного аппарата, миопии и нервных заболеваний);

профессионально-прикладной физической культуры студента (целенаправленно развивает комплекс индивидуально-психологических свойств личности (волевою активность, целеустремленность, способность оперативно принимать решения и т.д.) и социально-психологических качеств личности (коммуникабельность, умение работать в коллективе и т.д.), профессионально необходимых физических способностей для высокопроизводительного труда специалистов АПК и службе в Вооруженных силах Российской Федерации на основе комплексных видов спорта, таких как триатлон, зимний и летний полиатлон, перетягивание каната, спортивное ориентирование и спортивный туризм;

рекреационной физической культуры (формирует у студентов потребность к активному отдыху и довосстановлению физиологически необходимого объема двигательной нагрузки (6 ак.ч. в неделю) после обычных видов умственного и физического труда средствами ходьбы, бега, катания на велосипеде, коньках, лыжах, роликах, занятий аэробикой, аквааэробикой, танцами, бодифлексом, каланетик, пляжным волейболом, стритболом и т.д.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.22 Таможенная экспертиза

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Таможенная экспертиза» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.22)

Дисциплина «Таможенная экспертиза» тесно связана с другими дисциплинами данной специальности, изучающими средства и методы экспертиз как продовольственных, так и непродовольственных товаров, а также дисциплинами, изучающими потребительские свойства этих товаров.

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – изучение порядка, методов и средств проведения таможенных экспертиз перемещаемых товаров

Задачи дисциплины - изучение понятия, целей, классификации и методов таможенных экспертиз; изучение классификации товаров согласно ТН ВЭД Таможенного союза; изучение тарифных и нетарифных мер регулирования ВЭД в отношении перемещаемых товаров; изучение порядка таможенной экспертизы товаров; ознакомление с субъектами таможенных экспертиз.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-3, ПК-2, ПК-9, ПК-11, ПК-12**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: знание методов таможенной экспертизы и экспертных возможностей таможенных органов при оценке безопасности перемещаемых товаров и готовность использовать их для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; правила и порядок организации и проведения товарной таможенной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

Уметь: использовать законодательные и нормативные акты из области таможенного дела в своей профессиональной деятельности; использовать знания методов таможенной экспертизы и экспертных возможностей таможенных органов при организации закупок и поставок товаров, при контроле выполнения договорных обязательств для повышения эффективности торгово-закупочной деятельности; оценивать соответствие информации о перемещаемых через таможенную границу таможенного союза товаров требованиям нормативной документации

Владеть: товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Таможенного союза, применяя тарифных и нетарифных мер и определяя безопасность данных товаров при их перемещении через таможенную границу Таможенного союза

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – VI семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.23 Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров» относится к базовой части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.Б.23)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин Биоповреждения потребительских товаров, Стандартизация, метрология и сертификация, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров.

Дисциплины, базирующиеся на курсе «Товароведение непродовольственных товаров» - Оборудование торговых предприятий, Организация и управление торговым предприятием

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – обеспечить получение студентами теоретических знаний, практического умения и навыков в области товароведения текстильных, швейных, посудохозяйственных, парфюмерно-косметических, галантерейных, школьно-письменных и канцелярских, коженно-обувных, меховых и овчинно-шубных товаров, как объектов коммерческой деятельности, а также в организации и осуществлении процедуры товароведной экспертизы при оценке уровня их качества.

Задачи дисциплины - изучение ассортимента текстильных, швейных, посудохозяйственных, парфюмерно-косметических, галантерейных, школьно-письменных и канцелярских, коженно-обувных, меховых и овчинно-шубных товаров, их классификации и систем кодирования; - изучение основных потребительских свойств указанных товаров и методов определения показателей качества этих свойств, - приобретение навыков работы с нормативными документами, определяющими качество, безопасность, условия производства и поставки, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение текстильных, швейных, посудохозяйственных, парфюмерно-косметических, галантерейных, школьно-письменных и канцелярских, коженно-обувных, меховых и овчинно-шубных товаров.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ПК-3, ПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-15*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - о потребительской ценности товаров народного потребления; возможных видах опасностей для человека и критериях безопасности; - о видах экспертиз товаров и их компетенции; - о прогрессивных способах и технологиях производства товаров; - нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров; - свойства и показатели ассортимента; управление ассортиментом, ассортиментную политику; - гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, потребительских товаров и упаковки; - методы проведения оценки экспертизы потребительских товаров; - методы и правила отбора средней пробы; - идентификацию товаров: виды, признаки и методы; - методы контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации; - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; - структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней;

Уметь: - анализировать ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику; - анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; - осуществлять оценку и экспертизу качества товаров; - проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения; - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; - обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров; организации складского хранения и сбыта продукции;

Владеть: современными методами исследования качества товаров, дефектах и градациях качества товаров; назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы; формах и способах подтверждения соответствия товаров; источниках товарной информации, основных видах нормативных и технических документов, требованиях, предъявляемые к информации для потребителей;

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – VII семестр

БЛОК 1. ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ ДИСЦИПЛИН УЧЕБНОГО ПЛАНА

Б1.В Вариативная часть

Б1.В.ОД Обязательные дисциплины

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.1 Правоведение

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Правоведение» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД. 1)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – овладение теоретическими и прикладными профессиональными знаниями и умениями в области права.

Задачи дисциплины - включают: изучение основ государства и права; основных правовых систем современности; основ конституционного, гражданского, семейного, трудового и административного права.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-4, ОПК-3, ОПК-4**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные правовые системы современности; основы конституционного, гражданского, семейного, трудового и административного права;

Уметь: самостоятельно анализировать юридическую литературу; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа; самостоятельно и творчески использовать знания и полученные практически навыки;

Владеть: владением культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору ее достижения.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – II семестр

6. Содержание дисциплины. Государство и право, их роль в жизни общества; правовое государство; норма права и нормативно-правовые акты; основные правовые системы современности; источники права; закон и подзаконные акты; система Российского права; отрасли права; правонарушение и юридическая ответственность; значение законности и правопорядка в современном обществе. Конституция РФ - основной закон государства; особенности федеративного устройства государства; система органов государственной власти в РФ, конституционный статус Президента РФ. Характеристика гражданского права как отрасли российского права. Источники и система гражданского права. Основные институты и понятия гражданского права: физические и юридические лица; объекты гражданских прав; право собственности; сделки, обязательства в гражданском праве и ответственность за их нарушение. Основные положения семейного права: понятие брака, заключение и прекращение брака, взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей. Основные положения трудового права: трудовой договор, его содержание, виды, порядок заключения и расторжения; материальная и дисциплинарная ответственность работника. Понятие административного правонарушения и административной ответственности. Виды административных взысканий.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.2 Биологически активные вещества и добавки

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Биологически активные вещества и добавки» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД.2)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин стандартизации, сертификации, химии, биохимии, микробиологии, санитарии и гигиены, а также управления

качеством, маркетинга и др.

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – обучение студентов теоретическим знаниям и практическим навыкам для формирования способности самостоятельно принимать решения по целесообразности, допустимости, информационному обеспечению использования биологически активных добавок, необходимости контроля их качества, влиянию на структуру питания, продолжительности хранения БАД, так и продуктов, полученных с их применением.

Задачи дисциплины - является ознакомление студентов с целями, формами и методами использования пищевых добавок и БАД в пищевой технологии и структуре питания, формированием товарного предложения этой продукции, пищевым законодательством в отношении БАД и пищевых добавок, их химическим составом, особенностями этикетирования и хранения.

Научить необходимым навыкам в поиске информации, необходимой для эффективного и безопасного применения пищевых добавок и БАД в промышленности, торговле и быту.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-6, ОК-7, ОПК-5, ПК-1**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

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

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

Владеть: навыками применения основных методов анализа целесообразности применения БАД на потребительском рынке России и контроля и надзора за их безопасностью

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – III семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.3 Культурология

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Культурология» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД. 3)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин История, Философии

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование у студентов знаний о культуре как системе духовных ценностей человека, общества, как самореализации человеческого духа во всех сферах жизнедеятельности людей

Задачи дисциплины - Познакомить студентов со спецификой предмета культурологи, с ее основными направлениями, школами, этапами развития; Дать теоретические знания о культуре как социо-историческом феномене и системе, имеющей морфологические и динамические характеристики; Ознакомить студентов с социокультурной ситуацией в современном мире; Сформировать сознательное отношение к самобытной русской культурной традиции; Выработать отношение к культуре как «второй природе» - может жить, творить, гармонично развиваться человек

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-6**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: содержание основных понятий культурологии; особенности взаимосвязи материальной и духовной культуры; исторические и региональные типы культуры, их динамику.

Уметь: охарактеризовать сущность культуры, ее место и роль в жизни человека и общества; понимать ценности различных культур и уметь ориентироваться в их многообразии; оценить место России в системе мировой культуры; ориентироваться в культурной среде современного общества.

Владеть: методами и приемами продуктивного диалога с представителями различных культур; приемами отбора и обработки информации о формах культуры, способах порождения культурных норм, ценностей, механизмах сохранения и передачи их в качестве социокультурного опыта.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – I семестр

6. Структура дисциплины Дисциплина «Культурология» состоит из 14 разделов

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.4 Этика и психология в товароведческой деятельности

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Этика и психология в товароведческой деятельности» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД.4)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – содействие улучшению профессиональной подготовки специалистов торговли и повышению уровня нравственного и этического воспитания товароведов путем формирования у студентов знаний, умений и навыков в области этики и психологии - одного из важнейших аспектов товароведческой и коммерческой деятельности

Задачи дисциплины - раскрытие теоретических основ этики и психологии товароведной деятельности, их сущности, функций и роли, возможности целенаправленного использования в практике товароведной деятельности; изучение психологической структуры личности; знакомство с основными способами психологического взаимодействия товароведов- экспертов с партнерами по работе; освоение методов разрешения конфликтных ситуаций, возникающих в сфере товароведной деятельности; формирование навыка принятия самостоятельных решений при анализе проблем, связанных с отношениями потребителя, продавца и производителя; знакомство с основными нормами и правилами профессионального этикета

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-6, ОК-7, ПК-7**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: теоретические основы психологии и профессиональной этики; основы общения с учетом человеческих факторов; основные принципы делового общения, его способы и средства; пути социальной адаптации личности; основы речевого общения и поведения в обществе

Уметь: применять полученные теоретические знания в своей практической работе, грамотно строить свою речь, одновременно владея языком мимики и жестов; управлять собой в коллективе, дать психологическую характеристику личности; организовывать и проводить деловые переговоры и встречи; определить морально-психологический климат коллектива, применять коммуникативные знания при работе с клиентами

Владеть: психологическими аспектами общения, об условиях формирования личности; социальными и этическими проблемами, деловым этикетом и этикой делового общения в своей повседневной деятельности; порядком разрешения конфликтных ситуаций; стилем руководства и в условиях их применения

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – I семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.5 Информационное обеспечение коммерческой деятельности

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Информационное обеспечение коммерческой деятельности» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В. ОД.5)

2. Цель дисциплины– формирование навыков использования специализированных баз данных, обеспечивающих оперативный торговый, складской и производственный учет товаров.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: информационное программное обеспечение торгового предприятия; автоматизацию управления документооборотом; маркировку, информационные знаки, штриховое кодирование; информационно-поисковые системы и базы данных, используемые в товароведении и торговле;

Уметь: работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров; применять методы сбора, хранения, обработки и анализа информации для организации и управления товароведческой деятельностью; проводить информационно-аналитическую работу; программировать средства офисного назначения;

Владеть: современными средствами реализации информационных процессов, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – VIII семестр

6. Структура дисциплины. Коммерческая и экономическая информация: основные понятия, требования к ней, виды. Электронный документооборот при оформлении торговых сделок. Электронная коммерция. Основы технологии разработки Internet / Intranet приложений, ее применение в управлении торговой деятельностью. Методы обеспечения безопасности информационных ресурсов

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.6 Математическая статистика

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Математическая статистика» относится к обязательной дисциплине вариативной части блока дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В. ОД.6)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование у студентов научного представления о случайных событиях и величинах, а также о методах их исследования.

Задачи дисциплины - усвоение методов количественной оценки случайных событий и величин, формирование умений содержательно интерпретировать полученные результаты

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-4**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: принципы расчета вероятностей случайных событий, функций плотности вероятностей и функций распределения, числовых характеристик случайных величин, основные законы распределения случайных величин, принципы расчета оценок параметров генеральной совокупности и проверки статистических гипотез

Уметь: составлять и решать различные вероятностные задачи, использовать изученные законы распределения случайных величин в практических задачах, оценивать различными методами генеральную совокупность и её параметры по данным выборочной совокупности

Владеть: понятиями и основными методами математической статистики

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч).

5 Форма контроля: зачет – III семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1. В.ОД.7 Маркетинг

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Маркетинг» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1. В. ОД.7)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин экономическая теория, правоведение, «Организация производства и предпринимательство в АПК», правоведение.

2. Цель и задачи дисциплины. формирование у студентов профессиональных компетенций в области маркетинга, которые будут способствовать устойчивому функционированию и развитию

организации в конкурентной среде на основе гармонизации интересов потребителей и производителей.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ОПК- 4, ПК-4, ПК-5*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: сущность, функции маркетинга и направления его использования в условиях рыночной экономики; организацию служб маркетинга на фирмах; роль маркетинга в управлении фирмой; принципы сегментации и выбора целевых рыночных сегментов или ниш; основные направления в технологии маркетинга как совокупности мер по активному воздействию на рынок, с одной стороны, и приспособлении характеристик товара, ценовой и сбытовой стратегий, рекламной кампании к требованиям и условиям целевого рынка - с другой.

Уметь: профессионально вести маркетинговую работу; готовить предложения по товарной политике на основе сопоставительного анализа параметров конкурентоспособности товара; практически использовать средства организационной и вычислительной техники для проведения маркетинговых исследований, анализа конкурентоспособности и жизненного цикла товара, разработки маркетинговых программ; систематически повышать свою профессиональную квалификацию.

Владеть: навыками поиска, сбора, систематизации, анализа и использования вторичной и первичной (оперативной) маркетинговой информации; навыками кабинетных и полевых маркетинговых исследований.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – V семестр

6. Содержание дисциплины. Теоретические основы маркетинга. Маркетинговая среда. Система маркетинговых исследований. Основы целевого маркетинга. Комплекс маркетинга. Управление маркетингом

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.8 Логистика

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Логистика» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В. ОД.8)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – изучение понятия, сущности, типов и форм управления материальными и информационными потоками в рамках логистических систем организаций производственной сферы и сферы услуг.

Задачи дисциплины - изучение понятий, содержания и назначения складской логистики, логистики запасов, транспортной логистики, логистики снабжения, логистики производства и логистики распределения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ПК-2, ПК-4*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: понятие, структуру и содержание логистической системы торговой организации; функции управления материальными и информационными потоками в логистике снабжения, транспортирования, складирования и пополнения запасов.

Уметь: применять логистические модели и методы в логистике снабжения, транспортирования, складирования и пополнения запасов при организации закупки и поставки товаров

Владеть: основными видами логистики: логистики снабжения, логистики производства, логистики распределения, транспортной и складской логистики, логистики запасов; основами функционирования материальных потоков логистических подходов к торговой деятельности.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет с оценкой – VI семестр, курсовая работа

6. Содержание дисциплины. Общие положения логистики. Складская логистика. Логистика запасов. Транспортная логистика. Логистика снабжения. Логистика производства

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.9 Менеджмент

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Менеджмент» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1. В.ОД.9)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин: экономическая теория, правоведение, «Организация производства и предпринимательство в АПК»

2. Цель и задачи дисциплины. Формирование у студентов профессиональных компетенций в области менеджмента, которые будут способствовать устойчивому функционированию и развитию организации в конкурентной среде.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК- 4, ПК-4, ПК-5.**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные принципы и функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, формы участия персонала в управлении, основные принципы этики деловых отношений;

Уметь: организовать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда в разных экономических и хозяйственных условиях, быть готовым к кооперации с коллегами и работе в коллективе различных организационных форм;

Владеть: методами менеджмента; коммуникативными техниками; приемами работы с персоналом.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – V семестр

6. Содержание дисциплины. Теоретические основы менеджмента. Функции менеджмента. Организационные структуры и структуры управления. Методы менеджмента. Социальный менеджмент. Коммуникации в организации.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.10 Бухгалтерский учет

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Бухгалтерский учёт» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД. 10)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование у будущих специалистов современных профессиональных знаний по бухгалтерскому учёту его роли и значения в современных рыночных условиях развития.

Задачи дисциплины - изучить предмет, функции и метод бухгалтерского учёта; приобрести навыки в составлении первичных документов; дать представление о бухгалтерских счетах и двойственном отражении операций, оценке и калькуляции, инвентаризации, балансовом обобщении и основам бухгалтерской отчётности; сформировать представление о методологических основах учёта хозяйственных процессов; изучить основные вопросы учёта денежных средств, производственных запасов и готовой продукции, животных на выращивании и откорме, основных средств, труда и его оплаты; изучить организацию учёта затрат на производство и исчислить себестоимость основных видов продукции растениеводства и животноводства; дать представление об учёте продажи и финансовых результатах

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-4, ПК-10, ПК-15.**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: -принципы, цели, задачи бухгалтерского учета и приемы его ведения на предприятиях; - основы нормативного регулирования учета в Российской Федерации; - назначение, структуру и содержание основных финансовых отчетов организации; - основные вопросы учёта денежных средств, производственных запасов и готовой продукции, основных средств, труда и его оплаты; - организацию учёта затрат на производство и исчисление себестоимости основных видов продукции.

Уметь: - составлять первичные документы, осмыслить последовательность их составления; - анализировать данные бухгалтерского учёта и отчётности.

Владеть: - навыками отражения информации о хозяйственной деятельности с помощью средств бухгалтерского учета; - навыками подготовки информации в целях принятия управленческих решений; - способами построения системы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции, работ, услуг.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – VII семестр

6 Структура дисциплины Дисциплина «Бухгалтерский учёт» состоит из 15 разделов

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.11.1 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД.11.1)

2. Цель и задачи дисциплины.

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

Задачи дисциплины - ознакомление с основами классификации и систематизации, основными, потребительскими свойствами разных видов и сортов свежих плодов и овощей, переработанных плодов и овощей, ассортиментом, с качественными и количественными характеристиками товаров, - особенностями оценки и контроля качества, экспертизы и подтверждения соответствия, а также с факторами, формирующими и обеспечивающими качество товаров на всех этапах товародвижения, - ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области хранения, качества и безопасности товаров, подтверждения соответствия и маркировки товаров.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-15*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные понятия, термины и их определения в области товароведения и товарной экспертизы плодов и овощей; номенклатуру потребительских свойств, товарную классификацию, правила приемки, требования к качеству и принципы дифференцирования на товарные сорта; процессы, протекающие в свежей плодоовощной продукции на этапах товародвижения и их влияние на качество и сохраняемость; принципы и способы хранения свежих плодов и овощей; особенности тропических и субтропических плодов как объектов товародвижения; теоретические основы консервирования плодов и овощей; способы консервирования плодов и овощей, особенности технологии консервирования отдельных видов продуктов; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции; ассортимент, классификация, товароведная характеристика и экспертиза качества переработанных плодов и овощей;

Уметь: работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, экспертизы и подтверждения соответствия плодоовощных товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); осуществлять отбор средней пробы от партии продукции; процедуру идентификации; определять основные виды дефектов, проводить оценку качества свежих и поработанных плодов и овощей, оценивать уровень безопасности продукции, формировать товарные партии для хранения и транспортирования продукции, обеспечивать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции; оформлять заключение о качестве.

Владеть: навыками работы с нормативно-правовой документацией при проведении экспертизы плодоовощной продукции; методами классификации и кодирования товаров; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров; навыками идентификации плодоовощной продукции; навыками определения основных видов дефектов продукции, тары; навыками выявления фальсифицированной продукции.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – V семестр, курсовая работа

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.11.2 Товароведение и экспертиза зерномучных товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров» относится к обязательной дисциплине вариативной части блока дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД.11.2)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – приобретение студентом представлений о потребительских стоимости зерна и зернопродуктов, исследование потребительских свойств, оценка и контроль качества, изучение изменения качества при хранении, транспортировании и потреблении зерна и зернопродуктов, а также определение структуры ассортимента и закономерности его формирования.

Задачи дисциплины – изучение химического состава, пищевой ценности, систем показателей качества зерна, товарной классификации зерна и его экспертизы; изучение ассортимента, товарной оценки и экспертиза качества муки; изучение ассортимента, товарной оценки и экспертиза качества крупы; изучение ассортимента, товарной оценки и экспертиза качества макаронных изделий; изучение ассортимента, товарной оценки и экспертиза качества хлеба и мучных кондитерских изделий; изучение ассортимента и потребительских качеств пищевых концентратов; изучение ассортимента, товарной характеристики концентрированных и комбинированных кормов

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-15*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла зерномучных товаров; номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности зерномучных товаров; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения зерномучных товаров; основные методы идентификации зерномучных товаров, способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации; требования к упаковке и маркировке, условиям и срокам хранения и транспортирования зерномучных товаров; знание нормативно правовой документации и принципы оценки качества товаров на соответствие установленным требованиям.

Уметь: осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей; управлять процессом документооборота на всех этапах движения товара.

Владеть: основными методами и приемами проведения экспертизы зерномучных товаров; основными приемами использования нормативной документации в товароведной и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и обнаружения фальсификации на всех этапах товародвижения.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – VI семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.12.1 Товароведение и экспертиза молочных товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Товароведение и экспертиза молочных товаров» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД. 12.1)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин Анатомия пищевого сырья, Основы микробиологии; Химия, Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия; Теоретические основы товароведения и экспертизы.

Дисциплины, базирующиеся на курсе «Товароведение и экспертизы молока и молочных продуктов»: Идентификация и фальсификация продовольственных товаров, Сенсорный анализ продовольственных товаров, Экспертиза продовольственных товаров, Технология хранения и

транспортирования продовольственных товаров, Международная торговля, Таможенная экспертиза, Организация управления торговым предприятием

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – изучить теоретические основы научной классификации и группового ассортимента молока и молочных продуктов, а также сформировать практические навыки по организации процесса регулирования потребительских свойств изделий, отвечающих современным требованиям покупателя, и оценке их качества и безопасности.

Задачи дисциплины – - приобретение студентами знаний в области научной классификации молока и молочных продуктов и формировании группового ассортимента; - изучение принципов управления качеством молока и молочных продуктов в процессе производства и сферы обращения; - изучение химического состава и пищевой ценности, сырья, технологии производства, упаковки, маркировки, условий транспортирования и режимов хранения молока и молочных продуктов; - изучение основ пользования справочной литературой и нормативно-технической документацией ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области качества; - изучение оценки уровня качества молока и молочных продуктов, обеспечение понимания градации по качеству и диагностики дефектов и причин их возникновения; изучение организации необходимых условий для успешной реализации и хранения товаров; - создание и формирование практических подходов к проведению идентификации и товарной экспертизы молока и молочных продуктов и документов, изучение видов идентификации и фальсификации, установление идентифицирующих признаков молока и молочных продуктов; - выработка целостного представления о видах идентификации подлинности и обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов; - формирование практических навыков к проведению идентификации и товарной экспертизы молока и молочных продуктов; - обеспечение понимания градаций качества, диагностики дефектов молока и молочных продуктов и причин их возникновения; - изучение системы контроля за соблюдением маркировки и сроков годности изделий

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-15*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - состояние рынка молока и молочных продуктов, проблемы рынка и источники поступления товаров на рынок; - теоретические основы товароведения молока и молочных продуктов; - химический состав, пищевую ценность молока и молочных продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; - условия и сроки хранения молока и молочных продуктов; - использование молока и молочных продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении; - принципы классификации и формирование ассортимента молока и молочных продуктов; - нормативные документы, определяющие требования, предъявляемые к качеству, производству, упаковке, маркированию, транспортированию и хранению молока и молочных продуктов; - правила сертификации молока и молочных продуктов; - факторы, формирующие и сохраняющие качество молока и молочных продуктов; - методы проведения экспертизы молока и молочных продуктов; - характеристику потребительских свойств, показателей качества, гигиенических требований к качеству, в т.ч. безопасности молока и молочных продуктов и упаковки, дефектов молока и молочных продуктов; - особенности технологии производства отдельных видов молока и молочных продуктов и влияния их на пищевую ценность; - идентификацию товаров и методы выявления фальсификации; - методы и правила отбора точечных проб, формирование объединенной и средней пробы для проведения экспертизы качества молока и молочных продуктов; - требования, предъявляемые к таре, упаковке, маркировке, технологиям транспортирования, хранения и реализации молока и молочных продуктов; - методы контроля качества молока и молочных продуктов в процессе производства, хранения, транспортирования и реализации; - закономерности формирования и пути оптимизации ассортимента молока и молочных продуктов.

Уметь: - проводить экспертизу качества вырабатываемой молочной продукции, основываясь на лабораторных показателях молочной продукции и проведения дегустаций, путём оценки качества продукции по баллам, корректировать условия хранения продуктов в зависимости от состава и качества продукта; - пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность молока и молочных продуктов; - давать товароведную характеристику молочным продуктам; - осуществить процедуру идентификации и выявления фальсификации; - провести

приемку молока и молочных продуктов по качеству и количеству в соответствии с сопроводительными документами; - провести отбор средней пробы от партии продукции; - провести экспертизу качества молока и молочных продуктов на соответствие сопроводительным документам; - обеспечить оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации молока и молочных продуктов

Владеть: - основными терминами и определениями, используемые при изучении курса; - современными методами контроля торговых операций, качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - сенсорными методами оценки продукции.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – VII семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.12.2 Товароведение и экспертиза мясных товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Товароведение и экспертиза мясных товаров» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД.12.2)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин: Химия, Процессы и аппараты пищевых производств, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Стандартизация, метрология, сертификация, Биоповреждения продуктовых товаров, Введение в технологию продуктов питания.

Дисциплины, базирующиеся на курсе «Товароведение мясных товаров»: Анатомия пищевого сырья, Экспертиза продовольственных товаров, Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров, Сенсорный анализ продовольственных товаров, Упаковка продовольственных товаров, Таможенная экспертиза качества продовольственных товаров и сырья. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – приобретение студентом представлений о потребительской стоимости мяса и мясопродуктов, исследование потребительских свойств, оценка и контроль качества, изучение изменения качества при хранении, транспортировании и потреблении мяса и мясопродуктов, а так же определение структуры ассортимента и закономерностей его формирования.

Задачи дисциплины – изучение химического состава, пищевой ценности, системы показателей качества мяса и мясопродуктов, товарной классификации мяса и мясопродуктов их экспертизы; - изучение ассортимента, товарной оценки и экспертизы качества мяса; - изучение ассортимента, товарной оценки и экспертизы качества варёных колбасных изделий; - изучение ассортимента, товарной оценки и экспертизы качества копчёных колбасных изделий; - изучение ассортимента, товарной оценки и экспертизы качества цельномышечных мясных продуктов; - изучение ассортимента товарной оценки и экспертизы потребительских качеств полуфабрикатов; - изучение ассортимента товарной оценки и экспертизы потребительских качеств мясных консервов;

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-15**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - основные понятия и термины в области товароведения и экспертизы мясных товаров; - нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение мяса и мясных товаров; - роль сырья и технологии в формировании качества мяса и рыбы и продуктов их переработки; - показатели качества и безопасности мясных товаров и методы их определения; - методы идентификации мяса и мясных продуктов; - морфологию и химический состав тканей мяса; - классификацию и характеристику ассортимента основных групп мясных продуктов; - процессы при производстве и хранении; - требования к качеству, маркировке; - упаковке, условия и сроки хранения, транспортирования мясных товаров. - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла мясных товаров; - номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности мясных товаров; - требования к упаковке и маркировке мясных товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; - принципы классификации и формирования ассортимента мясных товаров; - нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность мясных товаров; - основные

методы оценки качества мясных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям качества

Уметь: - использовать методы идентификации мяса и мясных продуктов в соответствии с нормативно-технической документацией; - проводить товарную экспертизу и составлять заключение о качестве; - аргументировано принимать решение о возможности реализации товаров или необходимости проведения дополнительных исследований;

Владеть: - основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; - нормативной документацией в товароведческой и оценочной деятельности; - правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – VIII семестр

6. Структура дисциплины Дисциплина «Товароведение и экспертиза мясных товаров» состоит из 16 разделов

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.12.3 Товароведение и экспертиза рыбных продуктов

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Товароведение и экспертиза рыбных продуктов» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД. 12.3)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин: Анатомия пищевого сырья, Основы микробиологии Химия, Стандартизация, метрология и сертификация, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Экология.

Дисциплины, базирующиеся на курсе «Товароведение и экспертиза рыбных продуктов»: Безопасность товаров, Биоповреждения потребительских товаров, Идентификация и фальсификация продовольственных товаров, Международная торговля, Организация управления торговым предприятием, Рекламная деятельность, Сенсорный анализ продовольственных товаров, Таможенная экспертиза, Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров, Упаковка продовольственных товаров, Экспертиза продовольственных товаров.

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование у студентов знаний по товароведению и экспертизе рыбных товаров и морепродуктов (нерыбных объектов водного промысла и продуктов, вырабатываемых из них), а также в том, чтобы привить основные навыки, необходимые для идентификации и проведения товарной экспертизы рыбы, рыбопродукции, нерыбных гидробионтов и продуктов их переработки.

Задачи дисциплины – обучение студентов основам систематизации рыб, рыбообразных и нерыбных гидробионтов, теоретическим и прикладным аспектам товароведения живой, охлажденной и мороженой рыбы, полуфабрикатов и кулинарных изделий, соленых, вяленых, сушеных, копченых рыбных продуктов, икорной продукции и аналогов, морепродуктов, консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов; ознакомление студентов с принципами товароведческой экспертизы рыбных товаров и морепродуктов; изучение основных принципов формирования качества рыбных товаров в процессе производства и товародвижения; ознакомление с основными правовыми и нормативными документами, регулирующими производство и оборот рыбных товаров; формирование практических навыков к проведению идентификации и товарной экспертизы рыбных товаров; обеспечение понимания градации по качеству и диагностики дефектов и причин их возникновения; изучение маркировки по обязательной и дополнительной информации.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-15**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Основные понятия и структурные элементы стандартизации и метрологии, сертификации и экспертизы качества рыбных товаров, ассортимент, показатели качества; принципы формирования и оценки качества рыбных товаров; критерии и оценку конкурентоспособности рыбных товаров; формы и средства информации и маркировки рыбных товаров.

Уметь: работать с отечественными и международными стандартами в области товароведения, экспертизы и сертификации рыбных товаров; организовывать проведение любых видов экспертизы и документов; расшифровывать маркировку рыбных товаров; анализировать показатели ассортимента и ассортиментной политики; проводить диагностику дефектов рыбных товаров и причин их возникновения; разрабатывать и внедрять методы идентификации и фальсификации рыбных товаров.

Владеть: основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; нормативной документацией в товароведческой и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – VII семестр

6. Структура дисциплины Дисциплина «Товароведение и экспертиза мясных товаров» состоит из 17 разделов

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.13 Упаковка продовольственных товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Упаковка продовольственных товаров» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД.13)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование у студентов знаний по основам товароведения, характеристике основных свойств упаковочных материалов, видам тары и планированию упаковки для пищевых продуктов

Задачи дисциплины – знакомство с терминами и понятиями упаковочного дела, классификацией тары, основными функциями упаковки и маркировки; - изучить барьерные и другие свойства упаковочных материалов и виды потребительской тары для пищевых продуктов; - охарактеризовать упаковочные материалы для транспортной тары, виды транспортной тары; правила обращения с продукцией в таре из различных материалов, правила обращения, хранения, и возврата транспортной тары; - знакомство с требованиями маркетинга к упаковке, с основами планирования упаковки, с требованиями экологии к упаковке.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ОПК-5, ПК-8, ПК-11, ПК-14*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - основы терминологии упаковочного дела, требования к упаковке логистики, маркетинга, экологии, санитарно-гигиенические требования и другие; - свойства упаковочных материалов и потребительской тары из них, их влияние в зависимости от способа упаковывания на интенсивность химических, физических, биохимических и микробиологических процессов в пищевых продуктах; - виды и типы транспортной тары, меры по сохранению тары, правила обращения, хранения и возврата транспортной тары, требования к качеству возвратной тары.

Уметь: определять вид тары и основных упаковочных материалов; - использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; - определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; - читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; - прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта; - определять дефекты возвратной стеклянной тары, ее типы и типы венчиков горловины; - выбрать упаковочный материал для конкретных видов пищевых продуктов при их расфасовывании; - определить категорию тканевых мешков из текстильных материалов, картонных и деревянных ящиков, деревянных бочек при их возврате.

Владеть: высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности; - новыми знаниями в области техники и технологии; - информацией по использованию ресурсов тары и упаковки; - методами осуществления технологического процесса в соответствии с регламентом.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – V семестр

6. Содержание дисциплины. 1. Основы товароведения. 2. Потребительская тара и ее упаковочные материалы. 3. Транспортная тара и ее упаковочные материалы. 4. Групповая упаковка. Тара-оборудование. Пакетирование. Поддоны. 5. Актуальные направления в дизайне упаковки и этикетирования. 6. Упаковочная индустрия и окружающая среда. 7. Упаковка для продовольственных товаров

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.14 Оборудование торговых предприятий

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Оборудование торговых предприятий» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД.14)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – теоретическое и практическое освоение проблем материально-технической оснащённости предприятий, механизации и автоматизации различного рода процессов, подбора и рациональной эксплуатации всех видов оборудования.

Задачи дисциплины – приобретения знаний и практических навыков в области рациональной организации технологических и торговых процессов на основе выбора наиболее эффективных видов оборудования, повышения уровня технической оснащённости и сокращения применения на предприятиях ручного труда.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5, ПК-8, ПК-16**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - теоретические основы организации и управления предприятием; - технические регламенты и другие, российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров; - правила разработки стандартов организации; - принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса.

Уметь: - осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремится к саморазвитию и повышению квалификации; - осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование; - работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки; - применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов; - применять стандарты организации в практике торговли; - организовывать метрологический контроль оборудования.

Владеть: - навыками разработки, принятия и реализации управленческих решений; - нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; - правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации; - навыками эксплуатации торгово-технологического оборудования

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – V семестр

6. Содержание дисциплины. 1. Оборудование торгового зала: измерительные и массоизмерительные приборы и устройства. 2. Холодильное оборудование. 3. Фасовочно-упаковочное оборудование. 4. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов. 5. Складское оборудование. 6. Надежность торгового оборудования

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ОД.15 Холодильная техника и технология

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Холодильная техника и технология» относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ОД. 15)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – изучение теоретических основ, рабочих тел и принципов работы холодильного и вентиляционного оборудования; его классификация, назначение и устройство; изучение методик выбора и технико-экономической оценки эффективности использования оборудования при хранении и первичной переработке сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины – получение знаний и основных практических навыков по устройству, теории рабочих процессов, настройке в эксплуатации, а также по основам системного подхода при вышеназванном изучении.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5, ПК-8, ПК-16**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - основные свойства рабочих тел; - теплотехнические основы хранения продукции сельского хозяйства; - основы технологии холодильной обработки продукции сельского хозяйства; - основы теплофизики термической обработки продукции сельского хозяйства (охлаждение тел различной формы и конфигурации); - способы и системы охлаждения; устройство холодильников, организацию охлаждения в них; - термодинамические основы и циклы холодильных машин; - устройство компрессоров холодильных машин; - теплообменные аппараты холодильных установок и систем с активным вентилированием; - основы эксплуатации холодильных установок; - вспомогательное оборудование холодильных установок; - основные физические свойства влажного воздуха и других рабочих тел; - основы формирования теплового, влажностного и воздушного режимов в производственном здании; - устройство кондиционеров; - холодильное и вентиляционное оборудование на перерабатывающих предприятиях;

Уметь: - правильно выбрать температуру охлаждения, подмораживания и замораживания; температуру, относительную влажность и скорость движения воздуха в холодильной камере; параметры воздуха в кондиционируемых помещениях предприятий по переработке продукции животноводства; - правильно выбрать схему охлаждения продукции, вид холодильника; - читать схемы холодильных установок и установок кондиционирования воздуха, отображать процессы кондиционирования на $h - d$ диаграмме, а процессы охлаждения и замораживания - на диаграммах $S - T$ и $P - h$; - выполнять конструктивные расчеты холодильников, подбирать оборудование холодильных установок; правильно выбрать исходные данные для расчета систем кондиционирования и вентиляции; грамотно применять современные наиболее эффективные методы расчета тепловлажностных режимов в помещениях перерабатывающих предприятий; - грамотно пользоваться нормативно-справочной литературой при подборе оборудования для обеспечения экономически целесообразного и экологически безопасного варианта систем; - правильно выбирать энерго-эффективные режимы эксплуатации оборудования.

Владеть: - навыками определения оптимальных режимов работы холодильных установок и систем вентиляции и кондиционирования; - навыками расчёта и выбора оборудования для холодильных установок и систем вентиляции и кондиционирования

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – VI семестр, 2 расчетно-графические работы

6. Структура дисциплины. Дисциплина «Холодильная техника и технология» состоит из двух разделов: 1. Холодильное оборудование. 2. Вентиляционное оборудование

Б1.В.ДВ Дисциплины по выбору

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.1.1 Русский язык и культура речи

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.1.1)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – повышение уровня практического владения современным русским литературным языком, содействие развитию речевой культуры.

Задачи дисциплины - осмысление языковых норм на разных уровнях современного русского языка, - анализ основных закономерностей стилистической системы, - совершенствование навыков грамотного письма и говорения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-5**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основ русского современного языка и культуры речи,

Уметь: использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в разных речевых ситуациях,

Владеть: навыками грамотного письма и устной речи, культуры речи

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – I семестр

6. Содержание дисциплины. Логическим продолжением содержания дисциплин: Русский язык, История, МХК и служит основой для освоения дисциплин Культурология, Философия, Менеджмент, Психология и педагогика.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.2.1 Введение в технологию продуктов питания

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Введение в технологию продуктов питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ. 2.1)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – ознакомление студентов с основными отраслями пищевых производств с/х продукции.

Задачи дисциплины - изучение основных технологий производства продуктов из растительного и животного сырья, биохимических процессов, происходящих в растительном и животном сырье, в процессе хранения и на всех стадиях переработки, с разработкой различных стадий технологических процессов на разных видах сырья, получение готовых продуктов, их очистку, требования к их качеству, способы оценки.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ПК-8**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: фундаментальные разделы дисциплины в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей физико-химических, химических, биохимических, микробиологических, теплотехнических процессов с целью освоения технологий пищевых производств; основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека; основные процессы пищевых технологий и их влияние на ход технологического процесса и качество пищевых продуктов; соответствующую нормативно-техническую документацию и стандарты.

Уметь: применять полученные знания для оценки качества пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; оценивать достоверность полученных знаний, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач; оптимизировать технологический процесс, совершенствование производства направить на поиск таких режимов, при

которых затраты были бы наименьшими, а выход – наибольшим.

Владеть: - методами контроля качества и проведения оценки качества и соответствия товаров; - нормативными и техническими документами на товары.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – I семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.3.1 Социология, политология

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Социология, политология» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.3.1)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин: История, Философия, Культурология

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование у студентов понимания закономерностей самоорганизации и организации общества, его подсистем и элементов, изучение современных подходов к социальной стратификации и социальной мобильности. Кроме того, воспитание общей политической культуры учащихся, освоение теоретических знаний в области основных закономерностей развития и функционирования мира политики, умений находить, обрабатывать и использовать политическую информацию, ориентироваться в политической сфере.

Задачи дисциплины - обладать конкретным знанием основных положений и принципов науки, закономерностей самоорганизации и организации общества, его подсистем и элементов; владеть основными формами и методами научного познания, приемами критики и аргументации.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-6**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные теоретические положения и методы социологии; социальную структуру общества; социокультурный механизм групповой солидарности; понятие социального института и его разновидностей; мир социальных организаций и специфики управления ими; направление социальных изменений в глобальном мире; политические концепции выдающихся политических мыслителей прошлого и современности; общую характеристику основных политических мировоззрений, особенно современных и этапов их эволюции; основные категории политологии и их взаимосвязи; структуру политической системы общества и политического процесса; основные направления и противоречия процесса формирования глобальной политической системы; основные принципы политического прогнозирования и основных глобальных моделей будущего

Уметь: использовать теоретические положения и методы социологии в своей профессиональной деятельности; анализировать социальную структуру в отношении её количественных и качественных характеристик; учитывать в процессе осуществления профессиональной деятельности особенности национально-культурного, половозрастного и социально-классового положения субъектов информационной деятельности; анализировать эмпирические факты на основе социологической теории и статистических методов; классифицировать политические концепции и партийные политические платформы; классифицировать и дифференцировать политические системы, государства, политические культуры, политические процессы, основания легитимности политической власти, политические партии, партийные системы, политических лидеров конкретных обществ; формулировать собственную позицию по актуальным вопросам политической жизни, давать аргументированную оценку позиции своего политического оппонента или соратника; применять категории политологии в ходе анализа политических систем конкретных государств, прежде всего, современной России

Владеть: категориальным аппаратом (с соответствующими навыками использования социологических категорий при анализе и синтезе получаемого в ходе обучения гуманитарного и естественнонаучного знания), навыками логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственную позицию при рассмотрении тех или иных вопросов и проблем; основными методами сбора, обработки и анализа эмпирических фактов; основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки политической информации.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – IV семестр

6. Структура дисциплины Дисциплина «Социология, политология» состоит из 9 разделов

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.4.1 Менеджмент качества

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Менеджмент качества» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.4.1)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – приобретение теоретических знаний и формирование системы компетенций в области управления качеством, современного подхода к управлению качеством, представлений о философии качества, политике качества, методах и инструментах качества в любой сфере управления процессами и на уровне предприятий.

Задачи дисциплины – формирование представления о сущности управления качеством продукции; – изучение основных понятий, концепций и методов управления организацией и предприятием; – овладение навыками применения статистических методов контроля качества; – изучение российских и международных стандартов по обеспечению качества и процедуре сертификации систем управления качеством; – рассмотрение вопросов разработки, внедрения систем менеджмента качества на предприятиях и в организациях.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - сущность и роль качества в функционировании организации; - основные системы и подходы к управлению качеством; - показатели оценки качества, принципы построения систем менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО 9000 : 2000.

Уметь: - проводить количественную оценку уровня качества продукции; - применять на практике статистические методы контроля качества; - формировать модель системы менеджмента качества на основе международных стандартов серии ИСО.

Владеть: - методологией поиска и использования действующей нормативной и технической документации в области систем качества; - основными методами оценки качества продукции и услуг; - практическими навыками применения статистических методов контроля качества, стандартов ИСО, принципов ХАССП

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – VIII семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.5.1 Экология

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Экология» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.5.1)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин: Ботаника.

Курс является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Земледелие с основами почвоведения, Производство продукции растениеводства

2. Цель и задачи дисциплины.

Цели дисциплины - формирование экологически ориентированного мышления и активной позиции в стремлении сохранить природу, получение научных знаний об основах устойчивого развития общества и природы, о правах и обязанностях граждан в отношении к окружающей природной среде.

Задачи дисциплины - дать теоретические основы экологических знаний и их прикладных аспектов; сформировать системный подход к системе «Человек - Природа - Экономика»; дать представление о закономерностях организации и функционировании биосферы, взаимодействия живых организмов со средой обитания и между собой; выработать адекватное представление о месте и

роли человека в природе; ознакомить с принципами оценки степени антропогенного воздействия на природу и здоровье людей; ознакомить с прогнозами развития цивилизации и путями решения проблем глобального экологического кризиса; сформировать эколого-экономический подход к решению социально-экономических задач

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные экологические понятия, структуру экосистем и биосферы, взаимодействие человека и среды, экологические принципы охраны природы и рационального природопользования, организационно-правовые средства контроля качества потребительских товаров;

Уметь: применять полученные знания по экологии для изучения других дисциплин, выявлять причинно-следственные связи влияния человека на природу, использовать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией, уметь оперировать экологическими знаниями в профессиональной деятельности; применять знания для организации торгово-технологических процессов;

Владеть: основами нравственного и физически здорового образа жизни, владеть методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду, владеть методами контроля качества продукции.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – II семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.6.1 Биоповреждения потребительских товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Биоповреждения потребительских товаров» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.6.1)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – изучение биоповреждений, направлена на разработку методов и приемов, позволяющих получать биологически активные соединения (ферменты, гормоны, аминокислоты, красители, другие химически активные вещества), способствующие сохранению материалов и продуктов от воздействия патогенных и агрессивных объектов биоповреждений.

Задачи дисциплины - - изучение теоретических основ микробиологического повреждения сырья и материалов (особенностей микроорганизмов-деструкторов; экономического ущерба, причиняемого биоповреждениями; методов оценки биостойкости); - изучение особенностей биоповреждений продовольственных товаров; - изучение особенностей живых организмов – агентов биоповреждений продовольственных товаров и материалов (насекомых и грызунов); - изучение требований к режимам хранения, транспортирования и эксплуатации продовольственных товаров с целью сохранения их от биоповреждений; - освоение методов обнаружения биологических повреждений продовольственных товаров и причин возникновения; - изучение свойств антимикробных товаров, представленных на российском и зарубежном рынках; - познакомить со способами защиты против биоповреждений; – ознакомить студентов с основами биоповреждений; – познакомить с возможными источниками биоповреждений; – показать значение повышения биостойкости товаров.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ПК-3, ПК-8**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: биологические факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров; основные идентификационные признаки микробиологических повреждений продовольственных товаров; основные идентификационные признаки повреждений товаров насекомыми и грызунами; основные методы защиты продовольственного сырья, материалов и изделий от воздействия агентов биоповреждений; виды и причины возникновения товарных потерь от биоповреждений для продовольственных товаров.

Уметь: работать с отечественными стандартами в области биоповреждений сырья, материалов и изделий; применять знания естественнонаучных дисциплин для оценки биостойкости продовольственных товаров; использовать методы оценки биостойкости продовольственных товаров

для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной продукции; определять объемы и причины возникновения товарных потерь от биоповреждений продовольственных товаров.

Владеть: методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки биостойкости продовольственных товаров; методами и средствами оценки биостойкости продовольственных товаров.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – IV семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.7.1 Сенсорный анализ продовольственных товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Сенсорный анализ продовольственных товаров» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.7.1)

Дисциплина тесно связана с фундаментальными науками (химией, физикой, математикой, физико-химическими методами исследований, микробиологией) и другими дисциплинами.

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – обучение студентов методологии и основным приемам научно обоснованного сенсорного (дегустационного) анализа, учитывая ведущее место органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

Задачи дисциплины - изучение терминологии в области органолептики и владение нормативными документами международного и отечественного уровней по вопросам стандартизации сенсорного анализа; получение практических навыков в области современного сенсорного анализа потребительских товаров и применение этих знаний в условиях, имитирующих профессиональную деятельность товароведа; изучение номенклатуры органолептических показателей, определение взаимосвязи между результатами органолептического и инструментального анализа; овладение методами сенсорного анализа, изучение требований к экспертам-дегустаторам и основных принципов экспертной методологии; изучение сенсорных приёмов при проведении идентификации потребительских товаров с целью предотвращения проникновения в сферу торговли некачественных, опасных для здоровья человека, фальсифицированных и контрафактных товаров.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ПК-1, ПК-3, ПК-9, ПК-13**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - теоретические и практические основы органолептики, возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки потребительских товаров, методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров при проведении товароведной экспертизы

Уметь: проводить отбор экспертов для сенсорного анализа потребительских товаров, правильно обрабатывать результаты сенсорных испытаний. проводить тестирование экспертов и обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач в товарной экспертизе. организовать на современном уровне экспертизу качества потребительских товаров научно-обоснованными сенсорными методами с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать товары по качественным уровням, применять достижения естественных и инженерных наук для организации торгово-технологических процессов, проводить оценку структуры материалов, устойчивости их к воздействию внешних факторов в условиях эксплуатации, хранения и транспортировки, применять современные методы исследования органолептических свойств товаров, определять показатели качества товаров

Владеть: научно обоснованными методами сенсорного анализа, экспертной методологией в органолептическом анализе.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – IV семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.8.1 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.8.1)

Дисциплина имеет межпредметные связи с другими общепрофессиональными и специальными дисциплинами: предшествующие межпредметные связи у рассматриваемой дисциплины существуют с физикой, химией, стандартизацией, метрологией и сертификацией, безопасностью продовольственных товаров, теоретическими основами товароведения и экспертизы, правовым регулированием профессиональной деятельности; сопутствующие связи – с товароведением и экспертизой однородных групп товаров, управлением качеством и информационным обеспечением товароведения и экспертизы товаров, экономикой.

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – дать будущим специалистам необходимые для их практической работы знания теоретических основ и практических рекомендаций по идентификации, обнаружению и определению фальсификации отдельных групп продовольственных товаров.

Задачи дисциплины - изучение видов идентификации и фальсификации товаров; - установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров; - ознакомление со средствами фальсификации и методами их обнаружения; - изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-9, ПК-12, ПК-13**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - общие понятия об идентификации и фальсификации продовольственных товаров; - виды идентификации; - виды и способы идентификации; - объекты, субъекты, средства и методы идентификации и фальсификации; - законодательство России и других стран, направленное на защиту прав потребителей; - нормативно-правовую базу идентификации товаров; - показатели идентификации продовольственных товаров; - возможные виды фальсификации отдельных групп продовольственных товаров; - критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров; - правовые, социальные и моральные последствия фальсификации.

Уметь: выбирать критерии, позволяющие идентифицировать фальсификацию отдельных видов продовольственных товаров; - проводить идентификацию продовольственных товаров при товароведной оценке или экспертизе качества; - идентифицировать информационную фальсификацию; - идентифицировать количественную фальсификацию; - проводить качественную идентификацию отдельных групп продовольственных товаров; - проводить ассортиментную идентификацию отдельных групп продовольственных товаров; - идентифицировать классификационную группировку товаров по ТН ВЭД; - идентифицировать классификационную группировку товаров по ОКП; - выявлять фальсификацию продовольственных товаров с помощью принятых методов; - распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров.

Владеть: знаниями о потребительской ценности продовольственных товаров; возможных видах опасностей для человека и критериях безопасности; знаниями о видах оценочной деятельности и их компетенции.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – V семестр, зачет с оценкой – VI семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.9.1 Экспертиза продовольственных товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.9.1)

Дисциплина имеет межпредметные связи с другими общепрофессиональными и специальными дисциплинами: предшествующие межпредметные связи у рассматриваемой дисциплины существуют с теоретическими основами товароведения, идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, биоповреждение продовольственных товаров; сопутствующие связи – с товароведением и экспертизой однородных групп товаров, экономикой, безопасностью товаров, сенсорным анализом, упаковкой продовольственного сырья, анатомией пищевого сырья.

Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины «Экспертиза продовольственных товаров», являются немаловажными при подготовке специалистов в области товароведения и экспертизы товаров для предприятий сельского хозяйства, перерабатывающих отраслей пищевой промышленности и сферы предпринимательской деятельности

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – усвоение теоретических знаний в области экспертизы продовольственных товаров, приобретение практических навыков и умений проведения экспертной оценки продовольственных товаров и документального оформления ее результатов.

Задачи дисциплины - усвоение основных терминов и понятий экспертизы продовольственных товаров; изучение важнейших видов экспертной деятельности, особенностей их объектов, субъектов, методов и средств проведения; изучение нормативных документов, регламентирующих экспертную деятельность; изучение требований порядку проведения и документальному оформлению результатов экспертиз.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ПК-1, ПК-9, ПК-12, ПК-13*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: термины и понятия экспертной деятельности; виды, методы и средства товарной экспертизы продовольственных товаров; объекты и субъекты экспертизы; особенности и требования к организации о порядке проведения товароведческой, санитарно-эпидемиологической, ветеринарно-санитарной и экологической экспертиз продовольственных товаров; документальное оформление экспертизы; нормативно-правовую и законодательную базу и документы, регламентирующие проведение экспертиз; основания и порядок проведения экспертизы; основные этапы проведения экспертиз; виды, структуру и порядок оформления документов при экспертизе продовольственных товаров; современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий; научные основы физических, химических, физико-химических, биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.

Уметь: осуществлять поиск и работать с необходимыми нормативными и техническими документами, регламентирующими экспертизу товаров; самостоятельно организовать, проводить и оформлять результаты товароведческой экспертизы; определить цели, задачи и организовать проведение санитарно-эпидемиологической, ветеринарной и экологической экспертиз; применять методы экспертной оценки и испытаний для отдельных товарных групп; составлять аргументированные заключения; анализировать структуру и содержание важнейших документов товарооборота и заключений экспертов/актов экспертизы. использовать математические естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности; использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной деятельности; использовать физические, химические, физико-химические и биологические методов как инструмент в профессиональной деятельности.

Владеть: основными методами и приемами проведения экспертизы продовольственных товаров; основными приемами использования нормативной документации в товароведной и оценочной деятельности; методологией оценки качества товаров физическими, химическими и биологическими методами анализа; методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – III семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.10.1 Анатомия пищевого сырья

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Анатомия пищевого сырья» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.10.1)

При изучении курса «Анатомия пищевого сырья» используются знания, умения и навыки, полученные при изучении следующих дисциплин: «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Ботаника», «Физиология и биохимия растений».

Полученные знания, умения и навыки являются основополагающими для таких курсов как «Микробиология продовольственных товаров», «Основы микробиологии», «Товароведение семян и посадочного материала», "Биохимия", " Сенсорный анализ".

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование у студентов навыков определения особенностей гистоморфологии тканей, органов, систем органов пищевого сырья.

Задачи дисциплины - знакомство в общих чертах с анатомическим строением пищевого сырья; уяснение биологической классификации и характеристики сырья и продовольственных товаров, оценка их природы и качества;

глубокое понимание изменений и превращений, происходящих при переработки сырья и в процессе хранения

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ПК-8**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - основные понятия и термины анатомии, морфологии и гистологии высших растений и животных, имеющих пищевое значение; - качество и сохранность пищевого сырья, которые зависят от разнообразных процессов происходящих на уровне клеток, тканей, органов, систем органов и в целом всего организма;

Уметь: - применять основные приёмы микроскопической техники и проведения микрохимических реакций, позволяющих установить химическую природу и локализацию отдельных пищевых веществ;

Владеть: - навыками применения основных сравнительно-морфологических и микроскопических методов для решения вопросов экспертизы продовольственных товаров.

Приобрести опыт деятельности: - специалиста в области технoхимического и микробиологического контроля качества товаров во время разработки и производства продовольственных товаров

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – II семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.11.1 Проектирование торговых предприятий

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Проектирование торговых предприятий» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.11.1)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин «Оборудование предприятий торговли», «Организация и технология торговых процессов», «Технология хранения и транспортирования товаров».

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – получение студентами теоретических знаний и практических навыков в вопросах организации и проектирования торговых предприятий различных видов и типов.

Задачи дисциплины - изучение особенностей организации, устройства и проектирования оптовых и розничных торговых предприятий, организация их строительства и ремонта.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5, ПК-8**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - основы организации торговых процессов и труда, - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла, - организацию труда и управление на предприятиях, .

Уметь: - разрабатывать торгово-технологические проекты, проектировать размещение торговых организаций, осуществлять планировку и перепланировку складских помещений, торговых залов магазинов; - осознание сущности и значения информации в развитии современного общества; - умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов; - способность разрабатывать объекты профессиональной деятельности (торгово-технологические, и/или, маркетинговой, и/или логистической) с использованием информационных технологий; - готовность участвовать в реализации проектов в профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной).

Владеть: основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации; навыками работы с компьютером как средством управления информацией; - принципами, нормами и методами проектирования торговых предприятий, - охрану труда персонала.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – VII семестр, экзамен – VIII семестр, курсовая работа

6. Структура дисциплины. Дисциплина «Проектирование торговых предприятий» состоит из 3 разделов: **1.** Предмет и задачи курса. Торговые объекты. **2.** Размещение предприятий оптовой торговли. **3.** Техническое устройство

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.12.1 Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.12.1)

Изучению дисциплины предшествует ряд естественнонаучных дисциплин, таких как «Физика», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товарный менеджмент и экспертиза товаров растительного происхождения». Курс является предшествующим для таких основных дисциплин направления, как «Товарный менеджмент и экспертиза товаров животного происхождения», «Таможенная экспертиза», дисциплин по выбору «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» и др., параллельно связан с изучением дисциплин «Оборудование торговых предприятий», «Холодильная техника и технологии».

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование у обучающихся системы компетенций, связанных с оценкой потребительских свойств товаров на стадиях транспортирования и хранения.

Задачи дисциплины – изучение физических, химических, биохимических и микробиологических процессов протекающих при хранении продовольственных товаров; - осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей; - умение организовать технологию складских операций, использовать механизацию и автоматизацию технологических процессов на оптовых предприятиях; - умение поддержания и регулирования режимов хранения для сведения к минимуму потерь, возникающих при хранении продовольственных товаров; - знакомство с подвижным составом для перевозки продовольственных товаров; - изучение технологии организации и транспортирования продовольственных товаров

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5, ПК-4, ПК-14**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - сущность процессов, происходящих при хранении товаров; - требования к температурному режиму, относительной влажности воздуха, свету, вентиляции воздуха при хранении товаров; - виды подвижного состава для транспортирования товаров; - технологию и организацию транспортирования товаров.

Уметь: - выбирать оптимальный режим хранения, размещать партии товаров на хранение; - определять соответствие фактических режимов хранения и транспортирования товаров установленным требованиям; - определять температуру воздуха и продукции в рефрижераторах и других транспортных средствах; - определять относительную влажность воздуха в хранилищах, камерах холодильника и транспортных средствах; - определять потери продовольственных товаров при хранении на основе норм естественной убыли массы.

Владеть: - навыками установления и поддержания оптимальных режимов при хранении и транспортировании товаров; - методами определения основных показателей качества товаров при хранении; приемами расчетов по определению объемов загрузки, партийности груза к отправке

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5 Форма контроля: экзамен – IV семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.13.1 Финансы и кредит

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Финансы и кредит» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.13.1)

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – дать теоретическую основу для изучения всех дисциплин, соприкасаемых с финансово - кредитными проблемами; научить студентов ориентироваться в современной финансовой ситуации.

Задачи дисциплины - выработать у студентов умение понимать сущность и особенности финансово-кредитной системы РФ, роль ее в современном хозяйственном механизме, финансово-кредитную политику государства; особенности функционирования звеньев финансово-кредитной системы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: *ОПК-4, ПК-10*

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: законодательные и другие нормативно-правовые акты по финансово-кредитным вопросам, денежному обращению, финансовому рынку, налогообложению; теорию финансов, основы организации и функционирования финансовой системы страны в целом и отдельных её сфер; принципы организации и содержание финансовой работы хозяйствующих субъектов

Уметь: - свободно владеть финансовой терминологией; ориентироваться в действующем финансовом законодательстве РФ, современной финансовой политике государства, принимать решения, адекватные экономической ситуации в стране; выработать предложения по совершенствованию финансово-кредитного механизма с целью повышения эффективности работы хозяйствующих субъектов.

Владеть: экономическими и административными методами управления финансами; методами работы в осуществлении финансовых и кредитных отношений коммерческих организаций с их деловыми партнерами, финансовыми органами и банками; правилами осуществления денежных расчетов и кредитования.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – IV семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.14.1 Страхование дело в торговле

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Страхование дело в торговле» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.14.1)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – изучение порядка, методов и средств страхования и сострахования

деятельности торговых организаций

Задачи дисциплины - изучение правовых основ, структуры, понятия и субъектов страхового дела в России; изучение понятия, форм и видов страхования; изучение понятия и содержания сострахования; изучение имущественного страхования торговых организаций; изучение страхования ответственности торговых организаций; изучение страхования рисков торговых организаций.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ПК-2**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: знание и понимание актуальности, значимости и перспектив развития страхового дела в торговле; структуру и содержание страхования и сострахования для торговых организаций; риски страхования, связанные с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением и приемкой товаров; знание видов, причин возникновения товарных потерь с целью их минимизации путем страхования и сострахования; функциональные возможности торгового-технологического оборудования, его ресурсы, риски и стоимость

Уметь: применять инструменты страхования при закупке и поставке товаров, осуществлении связей с поставщиками и покупателями для повышения эффективности торгово-закупочной деятельности; логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в области страхования; применять основные инструменты страхования при организации деятельности торговых организаций в стандартных и нестандартных ситуациях; использовать законодательные и нормативные акты по вопросам страхования и сострахования деятельности торговых организаций; анализировать рекламации и претензии к качеству товаров в рамках имущественного страхования торговых организаций

Владеть: способностью к восприятию логистической информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения в области управления материальными и сопутствующими информационными потоками, способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях при постановке и решении логистических задач

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – VIII семестр

6. Содержание дисциплины. Основы страхового дела. Страхование. Сострахование. Имущественное страхование торговых организаций. Страхование ответственности торговых организаций. Страхование рисков торговых организаций.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.15.1 Рекламная деятельность

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Рекламная деятельность» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.15.1)

При изучении курса «Рекламная деятельность» используются знания, умения и навыки, полученные при изучении следующих дисциплин: «Экономическая теория», «Менеджмент», «Маркетинг», «Экономика торгового предприятия», «Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров», «Правовое регулирование торговой деятельности», «Организация и управление торговым предприятием».

Полученные знания, умения и навыки являются основополагающими для таких курсов как «Информационное обеспечение коммерческой деятельности», «Товарный менеджмент», «Проектирование торговых предприятий», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров», «Международная торговля».

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – обучение студентов правовым основам рекламы, общим требованиям к рекламе, изучение процессов создания и рационального использования рекламных средств, формирование практических навыков и приобретение умений планирования, организации и контроля эффективности рекламных кампаний предприятий торговли.

Задачи дисциплины - определение сущности и значения рекламной деятельности для участников коммуникативного процесса; изучение исследование современного состояния и тенденций развития рекламного рынка; выявление особенностей различных видов рекламы, средств и каналов ее

распространения; изучение принципов и моделей разработки рекламного обращения; формирование знаний и умений по организации взаимодействия участников рекламной деятельности; приобретение умений в проведении рекламных исследований; формирование навыков анализа и стратегического планирования рекламных кампаний в предприятиях торговли.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ПК-2**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: организацию рекламного дела, средства и носители рекламы, формы и методы разработки и ведения рекламных кампаний, порядок разработки договоров и контрактов на организацию и проведение рекламных кампаний, основы технологии производства рекламы, формы и методы работы с персоналом и клиентами, передовой и зарубежный опыт ведения рекламного дела.

Уметь: самостоятельно определять соответствие рекламы законодательству, выбирать средства и каналы распространения рекламы, разрабатывать рекламное обращение, формировать рекламную кампанию, определять коммуникативную и экономическую эффективность рекламы, составлять договора на оказание рекламных услуг, правильно оперировать основополагающими терминами и понятиями, которые применимы в рекламной деятельности предприятий торговли

Владеть: навыками поиска информации о рекламной деятельности конкурирующих торговых организаций, навыками использования достижений современных направлений и тенденций в рекламе торгового предприятия.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – VII семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.16.1 Процессы и аппараты пищевых производств

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.16.1)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин: математика, физика, химия, технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Знания и навыки, полученные при освоении дисциплины, используются при дальнейшем освоении ООП, в частности, при изучении дисциплин: «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Технология хранения зерна и продуктов его переработки», «Технология хранения овощей», «Технология молока», «Технология мяса», «Технология консервирования», а так же в профессиональной деятельности.

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование совокупности знаний, закономерностей физических и биохимических процессов пищевых производств, методов расчета аппаратов и машин в области современных технологий хранения, обработки и переработки сельскохозяйственного сырья.

Задачи дисциплины - - изучение классификации основных процессов пищевой технологии и их общие законы; - изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают; - изучение методов расчета аппаратов и машин; - изучение закономерностей перехода от модельных процессов к промышленным, в целях проектирования современных производственных процессов переработки сельскохозяйственного сырья; - изучение устройства и принципов работы аппаратов и машин, реализующих технологические процессы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОПК-5, ПК-8**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - основные процессы пищевых производств; - аппаратурное оформление процессов пищевых производств; - экспериментальные и расчетные методы и теоретические закономерности процессов и аппаратов; - устройство, принцип работы и правила эксплуатации применяемых в пищевых производствах машин и аппаратов;

Уметь: - анализировать и рассчитывать процесс, определять его оптимальные параметры, разрабатывать и рассчитывать аппаратуру для его реализации; - применять закономерности масштабного перехода от лабораторных процессов и аппаратов к промышленным для проектирования и создания, современных многотонажных пищевых производств; - проводить анализ и оценку

технико-экономических характеристик оборудования;

Владеть: - навыками анализа и расчёта процессов и аппаратов пищевых производств; - навыками оптимизации конструктивно-режимных параметров аппаратов, обеспечивающих эффективную работу перерабатывающих производств; - навыками рациональной эксплуатации машин и аппаратов, проведения процессов с минимальными материальными и энергетическими затратами, максимальным использованием мощности оборудования; - навыками оценки эффективности инженерных решений.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – V семестр, 2 расчетно-графические работы

6. Структура дисциплины. Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» состоит из 6 разделов: **1.** Введение. **2.** Гидромеханические процессы. **3.** Теплообменные процессы. **4.** Массообменные процессы. **5.** Механические процессы. **6.** Биохимические и физико-химические процессы

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.17.1 Международная торговля

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Международная торговля» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1 (Б.1.В.ДВ.17.1)

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – обеспечение подготовки специалиста, способного осуществлять профессиональную деятельность во внешнеэкономической области, в частности, в торговой сфере, как на национальном, так и на международном уровнях; изучение факторов, влияющих на структуру и динамику внешней торговли отдельных стран, форм и методов регулирования экспорта и импорта, привитие навыков анализа эффективности национальной внешнеторговой политики

Задачи дисциплины - изучение факторов формирования и закономерностей развития международного товарного рынка и рынка услуг, - анализ мировой торговли, - рассмотрение принципов, структуры, и функций ВТО.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-3, ПК-2**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: современные направления развития международной торговли; - законодательную базу регулирования внешней торговли РФ и своего региона; - организационные формы и основные рынки торговли сырьевыми, топливно-энергетическими, продовольственными товарами, готовой продукцией, результатами интеллектуальной деятельности; - современную практику подготовки и проведения обеспечивающих основную сделку операций; - алгоритмы проведения основных внешнеторговых операций; - основные формы международных контрактов, как по основной, так и по обеспечивающим операциям;

Уметь: использовать аналитический инструментарий внешнеторговых операций; - пользоваться алгоритмами организации внешней торговли; - проводить расчеты экономической эффективности внешнеторговых сделок; - составлять внешнеторговые контракты;

Владеть: основным понятийным аппаратом, применяемым в международной торговле; методиками исследования международной торговли; операциональными навыками ведения внешнеторговых операций

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – VIII семестр

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.18.1 Рынок продовольственных товаров

1. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина «Рынок продовольственных товаров» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана блока 1

(Б.1.В.ДВ.18.1)

Дисциплина имеет межпредметные связи с другими общепрофессиональными и специальными дисциплинами: предшествующие межпредметные связи у рассматриваемой дисциплины существуют с безопасностью продовольственных товаров, теоретическими основами товароведения и экспертизы, правовым регулированием профессиональной деятельности; сопутствующие связи – с товароведением и экспертизой однородных групп товаров, управлением качеством и информационным обеспечением товароведения и экспертизы товаров, экономикой.

2. Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – приобретение знаний и умений в области в исследовании закономерностей формирования и развития рынка потребительских товаров в современных условиях.

Задачи дисциплины - - приобретение знаний о методиках изучения современного состояния рынка по спросу и предложению, закономерностей его развития, сбору и обработке информации, характеризующей стояние развития рыночной ситуации, организации планирования прогнозирования потребительского спроса.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: **ОК-3, ПК-2**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: современное состояние конъюнктуры рынка потребительских товаров, основные тенденции его развития; сегментацию рынка конкретной группы товаров; степень деловой активности участников рынка, производящих и реализующих потребительские товары; значимость конкретной группы товаров в обеспечении качества жизни; нормы потребления и обеспеченность населения группой товаров в России и за рубежом.

Уметь: работать с нормативными документами и законодательными актами; анализировать современное состояние мирового и отечественного потребительского рынка товаров и услуг; принимать грамотные коммерческие решения в процессе формирования ассортимента товаров; выявлять из множества поставщиков товаров наиболее приоритетного по таким критериям как: качество товара, его цена, конкурентоспособность и т.д., применять полученные знания в практической деятельности.

Владеть: информацией о состоянии мирового и отечественного потребительского рынка конкретной группы товаров, основные тенденции его развития; об отечественных производителях и зарубежных импортерах; навыками работы с соответствующими статистическими данными, документами; подбора, изучения и обобщения материалов различных источников информации; изучения потребительского спроса.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5 Форма контроля: зачет – VIII семестр