

**Аннотации рабочих программ дисциплин учебного плана бакалавриата по направлению 380307 «Товароведение»**

Профиль подготовки 38.03.07.01 «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
История**

**Цель изучения дисциплины:**

формирование у студентов представления об историческом прошлом России в контексте общемировых тенденций развития; формирование систематизированных знаний о закономерностях всемирно-исторического процесса, основных этапах, событиях и особенностях российской истории.

**Основные разделы:**

Раздел 1. Русь в древности и в эпоху средневековья (IX-XVI вв.).

Раздел 2. Российская империя и мир в XVIII-начале XX вв.

Раздел 3. Россия и мир в XX–начале XXI век.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общекультурных компетенции выпускника:

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

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

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию.

**Форма промежуточной аттестации – зачет.**

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Философия**

### **Цель изучения дисциплины:**

Формирование знаний о философии как всеобщем способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского познания, философских проблемах и методах их исследования; понимание принципов философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с философским текстом.

### **Основные разделы:**

Модуль 1. Историко-философское введение.

Модуль 2. Онтология и теория познания.

Модуль 3. Философия и методология науки.

Модуль 4. Антропология и социальная философия.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

**Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Иностранный язык**

### **Цель изучения дисциплины:**

повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной профессионально-ориентированной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

### **Основные разделы:**

Модуль 1. Учебно-познавательная, социально-культурная сферы общения.

Модуль 2. Деловая сфера коммуникации.

Модуль 3. Профессиональная сфера коммуникации

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию.

**Форма промежуточной аттестации** 3 зачета, экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Правовое регулирование коммерческой деятельности**

### **Цель изучения дисциплины:**

научить студентов разбираться в действующем законодательстве, регулирующем отношения в сфере торговли, знать правовые основы взаимодействий с поставщиками и потребителями, а также связанные с государственным контролем, административным контролем, научить использовать полученные знания в практической деятельности.

### **Основные разделы:**

1. Понятие коммерческого права и коммерческой деятельности. Источники коммерческой деятельности. Участники коммерческой деятельности. Объекты коммерческих правоотношений.
2. Сделки. Важнейшие виды договоров в коммерческой деятельности. Организация торгового оборота. Ответственность за неисполнение коммерческих договоров. Правовая природа отношений между участниками внешнеторгового оборота.
3. Внешнеэкономические сделки. Правовое регулирование внешнеэкономической деятельности.
4. Правовая защита субъектов коммерческой деятельности. Рассмотрение экономических споров. Рекламационно-претензионная работа

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОК- 4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

ОПК-3 – умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Экономика**

### **Цель изучения дисциплины:**

дать основы экономических знаний студентам, развить навыки экономического мышления, заложить базу экономических знаний для изучения экономических дисциплин и получения высшего образования.

### **Основные разделы:**

1. Введение в экономику. Теория спроса и предложения.
2. Фирма в рыночной экономике.
3. Рынки факторов производства.
4. Общее экономическое равновесие и роль государства.
5. Макроэкономические показатели и макроэкономическая динамика.
6. Макроэкономическое равновесие.
7. Макроэкономическое регулирование: налогово-бюджетная и монетарная политика.
8. Международные экономические отношения.
9. Особенности экономики России на современном этапе.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Математика**

### **Цель изучения дисциплины:**

воспитание достаточно высокой математической культуры, позволяющей самостоятельно расширять математические знания и проводить математический анализ прикладных инженерных задач;

развитие логического и алгоритмического мышления, умения оперировать с абстрактными объектами и быть корректными в употреблении математических понятий, символов для выражения количественных и качественных отношений;

формирование представлений о математике как об особом способе познания мира, о роли и месте математики в современной цивилизации и мировой культуре;

приобретение рациональных качеств мысли, чуткая объективности, интеллектуальной честности; развитие внимания, способности сосредоточиться, настойчивости, закрепление навыков работы, т.е. развитие интеллекта и формирование характера

### **Основные разделы:**

Линейная алгебра и комплексные числа.

Векторная алгебра и аналитическая геометрия

Введение в математический анализ. Теория пределов.

Дифференциальное исчисление функций одной и нескольких переменных

Интегральное исчисление функций одной переменной

Обыкновенные дифференциальные уравнения.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Информатика**

### **Цель изучения дисциплины:**

дать понимание основных составляющих, этапов развития и уровней исследования информационных объектов, процессов и систем; ознакомить студентов с основами современных информационных технологий, тенденциями их развития, обучить студентов принципам построения информационных моделей, проведению анализа полученных результатов и их применению в профессиональной деятельности.

### **Основные разделы:**

- 1 Теоретические основы информатики
- 2 Компьютерный практикум Microsoft Office. Текстовый процессор MSWord
- 3 Компьютерный практикум Microsoft Office. Электронная таблица MS Excel
- 4 Компьютерный практикум Microsoft Office. Базы данных Microsoft Access.
- 5 Компьютерный практикум Microsoft Office. Программа для создания и проведения презентаций Power Point.
- 6 Электронная почта. Программа Microsoft Outlook.
- 7 Справочно-правовые информационные системы. Программа Консультант+.
- 8 Обзор интернет ресурсов и внешних баз данных предметной области направления подготовки бакалавра.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Физика**

### **Цель изучения дисциплины:**

ответить на вопросы о том, как устроен наш мир, какие законы им управляют, каков механизм тех или иных процессов, каковы их масштабы и какими уравнениями они описываются.

### **Основные разделы:**

Механика.

Молекулярная физика и термодинамика.

Реальные газы, жидкости и твердые тела.

Электричество и магнетизм.

Волновая и квантовая оптика.

Квантовая физика.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, экзамен.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Химия**

### **Цель изучения дисциплины:**

обеспечение фундаментальной подготовки бакалавров по теоретическим вопросам химии на основе усвоения основных законов, закономерностей протекания химических процессов, экспериментальных методов науки.

### **Основные разделы:**

Раздел 1. Основные закономерности протекания химических процессов.

Раздел 2. Реакционная способность веществ.

Раздел 3. Химические системы

Раздел 4. Химия элементов и их соединений.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Физико-химические методы исследования**

### **Цель изучения дисциплины:**

усвоение знаний, приобретение умений и навыков использования физико-химических методов исследования потребительских товаров и установления их соответствия требованиям нормативных документов и заявленному составу.

### **Основные разделы:**

Теоретические основы физико-химических методов исследования.

Спектральные методы анализа.

Хроматографический анализ.

Электрохимические методы анализа.

Ядерный магнитный резонанс.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы микробиологии**

### **Цель изучения дисциплины:**

- ознакомление студентов с современными научными знаниями о природе микроорганизмов их биологических свойств и роли в жизни человеческого общества. Изучение основ микробиологии необходимо для обоснования и разработки оптимальных режимов обработки и хранения промышленных товаров их экологической безупречности, а также передача особо опасных заболеваний.

### **Основные разделы:**

1. Предмет и задачи дисциплины «Основы микробиологии». Основы общей микробиологии.
2. Морфология микроорганизмов.
3. Физиология микроорганизмов.
4. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов.
5. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.
6. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества.
7. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Теоретические основы товароведения и экспертизы**

### **Цель изучения дисциплины:**

подготовка студента к изучению дисциплин профессиональной направленности, создание теоретической базы для изучения товароведения и экспертизы товаров, и смежных дисциплин, связанных с формированием ассортимента, с информационным сопровождением продукции, с технологиями хранения и транспортирования товаров.

### **Основные разделы:**

1. Товароведение: цели, задачи, объекты, субъекты, методы товароведения. Основополагающие характеристики товара.
2. Общая классификация потребительских товаров. Классификация продовольственных или непродовольственных товаров по однородным группам. Общегосударственные классификаторы.
3. Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели, основы управления ассортиментом.
4. Состав, структура, строение и свойства материалов и изделий (для продовольственных и непродовольственных товаров).
5. Потребительские свойства товаров. Безопасность товаров.
6. Методы определения качества. Оценка качества товаров. Градации качества и диагностика дефектов товаров. Количественные характеристики товаров и товарных партий.
7. Стадии и этапы технологического жизненного цикла товаров. Факторы, определяющие качество товаров. Товарные потери.
8. Товарная информация: виды, формы, средства, требования, правовая база. Товарно-сопроводительные документы: назначение и характеристика основных видов.
9. Состояние и перспективы развития потребительского рынка. Конкурентоспособность товаров.
10. Основы товарной экспертизы.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОПК-3 умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности

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

ПК-11 умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, курсовая работа.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология**

### **Цель изучения дисциплины:**

приобретение теоретических знаний в области технического регулирования, стандартизации и метрологии, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению единства измерений.

### **Основные разделы:**

1. Техническое регулирование.
2. Стандартизация.
3. Теоретические основы метрологии.
4. Подтверждение соответствия.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОК- 4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

ОПК-3 – умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

ПК-12 – системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Товароведение однородных групп продовольственных товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, изучение тенденций развития рынка продовольственных товаров и их классификации и ассортимента; дать понимание основных терминов товароведения однородных групп продовольственных товаров, систем классификаций, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп продовольственных товаров и подготовить студента к изучению других дисциплин профессиональной направленности.

### **Основные разделы:**

Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров.

Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий.

Товароведение плодоовощных товаров.

Товароведение вкусовых товаров.

Товароведение молочных товаров.

Товароведение пищевых жиров.

Товароведение мяса, мясных и яичных товаров.

Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОПК-3 – умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, курсовая работа; экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Товароведение однородных групп непродовольственных товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

дать понимание основных терминов товароведения однородных групп непродовольственных товаров, систем классификаций, классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере рассматриваемых групп непродовольственных товаров и подготовить студента к изучению других дисциплин профессионального и естественнонаучного цикла; создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного и негосударственного сектора.

### **Основные разделы:**

1. Товароведение текстильных товаров.
2. Товароведение изделий из пластмасс и бытовых химических товаров.
3. Товароведение силикатных товаров.
4. Товароведение металлохозяйственных товаров.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОПК-3 – умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет; экзамен, курсовая работа.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Безопасность товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

### **Основные разделы:**

1. Предмет и задачи курса, ключевые понятия.
2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности потребительских товаров (продовольственных, непродовольственных).
3. Гигиенические нормативы безопасности товаров по микробиологическим показателям.
4. Загрязнение сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения.
5. Токсичные вещества естественного происхождения.
6. Санитарно-эпидемиологический контроль производства и реализации потребительских товаров.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Таможенная экспертиза**

### **Цель изучения дисциплины:**

приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении таможенной экспертизы продовольственных товаров и сельскохозяйственного сырья.

### **Основные разделы:**

Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности.  
Организация таможенной службы РФ.

Цели и задачи таможенной экспертизы. Виды экспертиз. Организация экспертной деятельности в системе ФТС.

Организация и проведение таможенных экспертиз.

Основные классификационные системы и товарные номенклатуры, используемые в практике международной торговли.

Качество и сертификация товаров в международной торговле. Методы, используемые для исследования товаров.

Таможенная экспертиза продуктов растительного происхождения.

Таможенная экспертиза продуктов животного происхождения. Таможенная экспертиза масложировых продуктов.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОПК-3 – умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Экономика предприятия**

### **Цель изучения дисциплины:**

сформировать способность использовать основы экономических знаний в формировании у студентов системы специальных теоретических знаний по формированию ресурсов и экономических показателей предприятия (в т.ч. в торговле), практических навыков их анализа, оценки и планирования в современных условиях.

### **Основные разделы:**

1. Предприятие торговли как основной субъект рыночной экономики.
2. Основы анализа и планирования предприятия торговли.
3. Ресурсы предприятия торговли.
4. Выручка предприятия торговли.
5. Расходы предприятия торговли.
6. Доходы предприятия торговли.
7. Прибыль и рентабельность предприятия торговли.
8. Эффективность деятельности предприятия торговли.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Организация и управление коммерческой деятельностью**

### **Цель изучения дисциплины:**

сформировать у студентов системное представление об основах организации и управления коммерческой деятельностью розничных и оптовых торговых предприятий с учетом их функционирования в современных условиях высококонкурентного потребительского рынка.

### **Основные разделы:**

Модуль 1. Сущность и значение коммерческой деятельности  
Модуль 2. Организация коммерческой деятельности.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОПК-2 – способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

ПК-14 – в части: правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии;

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Товарный менеджмент**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений в области товарного менеджмента, необходимых для эффективной деятельности и развития профессионального взгляда на выбор методов управления основополагающими характеристиками товара (продукции) на протяжении его жизненного цикла.

### **Основные разделы:**

Основные понятия, объекты и методы товарного менеджмента.

Потребности и прогнозирование спроса.

Управление ассортиментом торгового предприятия.

Качественные и количественные характеристики товара как объекты товарного менеджмента.

Обеспечение (формирование и сохранение) основополагающих товароведных характеристик товара на протяжении жизненного цикла продукции (товара).

Управление товарными запасами

Управление закупками товара.

Экспертиза товаров в области товарного менеджмента

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Безопасность жизнедеятельности**

### **Цель изучения дисциплины:**

Целью дисциплины является формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретённую совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасной жизни, безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

### **Основные разделы:**

Безопасность жизнедеятельности в техносфере.

Правовые основы безопасности жизнедеятельности.

Безопасность жизнедеятельности при чрезвычайных ситуациях.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

**Форма промежуточной аттестации – зачет.**

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Физическая культура и спорт**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование физической культуры личности как качественного, динамичного и интегративного учебно-воспитательного процесса, отражающего ценностно-мировоззренческую направленность и компетентностную готовность к освоению и реализации в социальной, образовательной, физкультурно-спортивной и профессиональной деятельности.

### **Основные разделы:**

Теоретический раздел.

Методико-практический раздел.

Практический раздел.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачеты.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Правоведение**

### **Цель изучения дисциплины:**

сформировать у студентов системное комплексное представление об основах российского государства и права, которое позволит ориентироваться в системе права Российской Федерации и нормативных актах, регламентирующих их будущую профессиональную деятельность. При изучении дисциплины у будущих специалистов формируются знания о правовом регулировании различных общественных отношений, что обеспечивает усвоение разнообразных правовых норм, которые будут необходимы для будущей практической деятельности.

### **Основные разделы:**

1. Учение о государстве и праве.

2. Конституционное право.

Система российского права. Правомерное поведение и правонарушения.

Юридическая ответственность.

Гражданское право

Правовое регулирование брачно-семейных отношений

Трудовое право

Уголовное право

Административные правонарушения и административная ответственность

Экологическое право

Правовое регулирование государственной и коммерческой тайны

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОК- 4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

ОПК-3 – умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений, необходимых для разработки и ведения нормального документального обеспечения товароведения на предприятиях оптовой и розничной торговли, в коммерческих структурах, государственных предприятиях, учебных и научных учреждениях.

### **Основные разделы:**

1. Документальное оформление инвентаризации товарно-материальных ценностей.
2. Товарная информация. Контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров.
3. Товаросопроводительные документы, документация по учету торговых операций.
4. Контроль выполнения условий и сроков поставки товаров.
5. Современные информационные технологии в деятельности товароведа.
6. Документальное оформление инвентаризации товарно-материальных ценностей.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОК- 4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

ОПК-3 – умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Биохимия**

### **Цель изучения дисциплины:**

усвоение теоретических знаний и приобретение умений и навыков выполнения биохимических экспериментов.

### **Основные разделы:**

- 1.Строение клетки и химический состав живых организмов.
- 2.Строение и биологические функции белков.
3. Ферменты.
- 4.Нуклеиновые кислоты и синтез белка.
- 5.Углеводы и их обмен.
- 6.Липиды и их обмен.
- 7.Алкалоиды, терпены, фенольные соединения, гормоны, витамины, микро- и макроэлементы.
- 8.Биохимические процессы при переработке и хранении пищевого сырья растительного и животного происхождения.
- 9.Взаимосвязь и регуляция обмена веществ.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Психолого-педагогические аспекты управления персоналом торгового предприятия**

### **Цель изучения дисциплины:**

содействие улучшению профессиональной подготовки специалистов торговли и повышению уровня нравственного и этического воспитания товароведов.

### **Основные разделы:**

Тема 1. Личность как социально-психологический феномен.

Тема 2. Актуальные проблемы психологии общения.

Тема 3. Психология управления.

Тема 4. Межличностные конфликты в организации.

Тема 5. Психология потребителей.

Тема 6. Кадровый менеджмент.

Тема 7. Паблик рилейшнз и психология рекламы.

Тема 8. Психодиагностические методики, техники и тесты.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию;

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

ОПК-2 – способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

ОПК-4 – способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Менеджмент**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование научного представления об управлении как виде профессиональной деятельности; освоение студентами общетеоретических положений управления социально-экономическими системами; овладение умениями и навыками практического решения управленческих проблем; изучение мирового опыта менеджмента, а также особенностей российского менеджмента.

### **Основные разделы:**

Раздел 1 Введение в менеджмент

Раздел 2 Организация как объект управления

Раздел 3 Основные функции менеджмента.

Раздел 4 Интеграционные процессы в менеджменте

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ОПК-2 – способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Маркетинг**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование основ знания ведения маркетинговой деятельности хозяйствующих субъектов в различных сферах экономики.

### **Основные разделы:**

1. Маркетинг как философия и методология современного предпринимательства.
2. Процесс управления маркетингом.
3. Товар в системе маркетинга.
4. Ценовая политика. Виды ценовых решений в маркетинге.
5. Сбытовая политика. Виды и выбор каналов распределения.
6. Система ФОССТИС и формы активного продвижения товара.
7. Виды и назначение маркетинговых исследований. Комплексное исследование товарного рынка.
8. Сегментация рынка. Выбор целевого рынка.
9. Маркетинговый анализ потребителей. Теория потребительского поведения.
10. Анализ конкурентов в маркетинговых исследованиях.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

### **Форма промежуточной аттестации: зачет.**

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Технические основы торгового оборудования**

### **Цель изучения дисциплины:**

овладение и передача знаний в области устройства, принципов функционирования и эксплуатации торгового оборудования различного назначения, а также в вопросах технического оснащения и комплексной механизации торговых предприятий на этапах их проектирования, реконструкции, технического перевооружения и рационализации производства.

### **Основные разделы:**

1. Основы техники.
2. Подъемно-транспортное оборудование.
3. Оборудование для товарной обработки продукции.
4. Приборы и оборудование для измерения количества и качества товара.
5. Оборудование для расчета с покупателями.
6. Торговое холодильное оборудование.
7. Торговые автоматы.
8. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов.
9. Торговый транспорт.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

**Форма промежуточной аттестации – зачет.**

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного**  
**происхождения**  
**раздел**  
**Товароведение и экспертиза зерномучных товаров**

**Цель изучения дисциплины:**

формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продуктов растительного происхождения, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

**Основные разделы:**

- Классификации зерна и продуктов его переработки по качеству;
- Товароведение и экспертиза зерна и муки;
- Товароведение и экспертиза крупы;
- Товароведение и экспертиза хлеба и хлебобулочных товаров;
- Товароведение и экспертиза макаронных изделий;
- Товароведение и экспертиза сухарных и бараночных изделий;
- Пищевые концентраты.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного**  
**происхождения**  
**раздел**  
**Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров**

**Цель изучения дисциплины:**

формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продуктов растительного происхождения, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

**Основные разделы:**

- Строение и химический состав тканей плодов и овощей;
- Классификация, товарное качество плодов и овощей;
- Товароведение и экспертиза свежих плодов и овощей;
- Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей;
- Хранение плодов и овощей.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного**  
**происхождения**  
**раздел**  
**Товароведение и экспертиза кондитерских товаров**

**Цель изучения дисциплины:**

формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продуктов растительного происхождения, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

**Основные разделы:**

- Рынок кондитерских изделий;
- Товароведение и экспертиза крахмала и крахмалопродуктов;
- Товароведение и экспертиза сахара;
- Товароведение и экспертиза меда;
- Товароведение и экспертиза фруктово-ягодные кондитерских изделий;
- Товароведение и экспертиза конфетных изделий;
- Товароведение и экспертиза шоколада и какао-порошка;
- Товароведение и экспертиза восточных сладостей и кондитерских изделий специального назначения;
- Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.



**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного**  
**происхождения**  
**раздел**  
**Товароведение и экспертиза вкусовых товаров**

**Цель изучения дисциплины:**

формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продуктов растительного происхождения, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

**Основные разделы:**

- Вводная лекция;
- Товароведение и экспертиза алкогольных напитков
- Товароведение и экспертиза слабоалкогольных напитков
- Товароведение и экспертиза безалкогольных напитков
- Товароведение и экспертиза алколоидосодержащих напитков
- Товароведение и экспертиза чая
- Товароведение и экспертиза кофе
- Товароведение и экспертиза пряностей и приправ
- Товароведение и экспертиза табачных изделий

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, курсовая работа.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного**  
**происхождения**  
**раздел**  
**Товароведение и экспертиза и мяса и мясных товаров**

**Цель изучения дисциплины:**

Формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продуктов животного происхождения, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

**Основные разделы:**

- Состояние и перспективы развития сегментов рынка мясных товаров;
- Классификация и характеристика мяса убойных животных;
- Товароведение и экспертиза мяса птицы;
- Товароведение и экспертиза субпродуктов;
- Товароведение и экспертиза колбасных изделий;
- Товароведение и экспертиза мясных копченостей;
- Товароведение и экспертиза мясных консервов полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- Товароведение и экспертиза яиц и яичных товаров.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного**  
**происхождения**  
**раздел**  
**Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров**

**Цель изучения дисциплины:**

Формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продуктов животного происхождения, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

**Основные разделы:**

- Общие сведения о рыбе и нерыбных морепродуктах;
- Живая, охлажденная и мороженая рыба;
- Соленые рыбные товары;
- Копченые, вяленые и сушеные рыбные товары;
- Рыбные консервы и пресервы;
- Икорные продукты;
- Рыбные полуфабрикаты;
- Нерыбные объекты водного промысла.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного**  
**происхождения**  
**раздел**  
**Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров**

**Цель изучения дисциплины:**

Формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продуктов животного происхождения, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

**Основные разделы:**

- Состояние и перспективы производства молока и молочных продуктов; Классификация молочной продукции;
- Товароведение и экспертиза молока и сливок;
- Молочные консервы (сгущенные и сухие молочные консервы);
- Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог);
- Товароведение и экспертиза сыров и сырных продуктов;
- Формирование потребительских свойств мороженого;
- Товароведение масла из коровьего молока;
- Товароведение и экспертиза продуктов для детского питания на молочной основе.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, курсовая работа.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения**  
**раздел**  
**Товароведение и экспертиза пищевых жиров**

**Цель изучения дисциплины:**

Формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продуктов животного происхождения, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения.

**Основные разделы:**

- Рынок пищевых жиров. Пищевая ценность жиров;
- Состав и свойства жиров;
- Товароведение и экспертиза растительных масел;
- Товароведение и экспертиза животных топленых жиров;
- Товароведение и экспертиза маргарина;
- Товароведение и экспертиза спредов;
- Товароведение и экспертиза кулинарных, кондитерских и хлебопекарные жиров;
- Товароведение и экспертиза майонеза.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Упаковка для продовольственных товаров**

**Цель изучения дисциплины:** формирование у студентов знаний по основам тароведения, характеристике основных свойств упаковочных материалов для потребительской и транспортной тары, видам тары, планированию упаковки для пищевых продуктов, принципам сбережения окружающей среды от использованной упаковки, особенностям упаковки для отдельных групп продовольственных товаров.

### **Основные разделы:**

1. Состояние и развитие упаковочной отрасли на рынке РФ
2. Классификация и характеристика ассортимента упаковочных материалов и тары
3. Экспертиза качества тары и упаковки для продовольственных товаров

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОПК-3 – умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

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

.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Прикладная физическая культура и спорт**

### **Цель изучения дисциплины:**

целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование. Целью Прикладной физической культуры является формирование специальных профессиональных качеств средствами физической культуры.

### **Основные разделы:**

Практический.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

### **Форма промежуточной аттестации:** зачеты.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Введение в специальность**

### **Цель изучения дисциплины:**

подготовка студентов к осознанному ориентированному на специальность восприятию изучаемых в дальнейшем дисциплин, освоение студентами знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области основ будущей профессии.

### **Основные разделы:**

1. История развития товароведения.
2. Знакомство с профессией.
3. Виды деятельности товароведа в торговой организации. Функции и основные обязанности товароведа.
4. Профессиональные качества товароведа. Медицинские противопоказания к профессии. Условия труда. Профессиональные риски.
5. Требования к профессиональной подготовке. Возможности профессионального роста.
6. ФГОС высшего образования. Организация учебного процесса в вузе.
7. Библиоковедение.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОПК-1 – осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Международная торговля**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование у студентов представления о развитии мировых товарных рынков под воздействием эндогенных и экзогенных факторов.

### **Основные разделы:**

Введение. Товарная структура международной торговли

Структура экспорта товаров

Классификация мировых рынков товаров и услуг

Сырьевые рынки

Рынок сельскохозяйственной продукции

Рынок машин и оборудования, военной техники

Рынок компьютеров

Рынок предметов искусства и антиквариата.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

ОК- 4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

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

ОПК-2 – способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

ОПК-3 – умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Концепции современного естествознания**

### **Цель изучения дисциплины:**

повышение общего культурного и образовательного уровня бакалавров соответствующих направлений и профилей ;

создание предпосылок для формирования современного инновационно-технологического мышления, обогащения и совершенствования методов исследования в гуманитарных и социально-экономических областях.

### **Основные разделы:**

Модуль 1. Естествознание в контексте человеческой культуры

Модуль 2. Точное естествознание (классическая физика, неклассическая физика)

Модуль 3. Химические системы

Модуль 4. Биологический уровень организации материи

Модуль 5. Эволюционно- синергетическая парадигма

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы эстетики потребительских товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

дать знания в области понимания специфики эстетических свойств товаров, формообразующих основ композиции, эстетических показателей, нормативно-технической документации по оценке эстетических показателей, анализа эстетических свойств и методов их оценки.

### **Основные разделы:**

Введение. Основные понятия эстетики.

Искусство и его виды.

Стиль и мода.

Художественное конструирование товаров.

Художественная форма, ее виды и элементы.

Композиция изделий.

Эстетические свойства непродовольственных товаров.

Оценка эстетических свойств непродовольственных товаров.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Психология и педагогика**

### **Цель изучения дисциплины:**

повышение интеллектуальной и профессиональной компетентности, выработка стратегии социальной адаптации и интеграции, формирование навыков профессиональной деятельности, успешного общения через систематизирование знаний общей и социальной психологии, соединение теоретического содержания с вопросами практической работы.

### **Основные разделы:**

**Раздел 1.** Психология: предмет, объект и методы психологии.

**Раздел 2.** Психика и организм.

**Раздел 3.** Психические, волевые, эмоциональные и познавательные процессы.

**Раздел 4.** Психология личности.

**Раздел 5.** Психология общения.

**Раздел 6.** Межличностные отношения. Психология малых групп.

**Раздел 7.** Проблемы личности в различных образовательных моделях

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

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

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Профессиональная этика в деятельности товароведа**

### **Цель изучения дисциплины:**

содействие улучшению профессиональной подготовки специалистов торговли и повышению уровня нравственного и этического воспитания товароведов.

### **Основные разделы:**

Этика в товароведной деятельности

Правила ведения деловых переговоров и переписки.

Основы психологии взаимоотношений партнеров в процессе «купли-продажи».

Психология в коммуникационной политике.

Психология потребителей.

Этические аспекты рекламной деятельности.

Роль товароведов в области защиты прав потребителей

Конфликты и их разрешение в деятельности товароведа.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию.

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

**Форма промежуточной аттестации – зачет.**

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы научных исследований продовольственных товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

овладение студентами знаний по общей методологии научно-исследовательской работы в области товароведения.

### **Основные разделы:**

1. Наука и научные исследования. Этапы НИР.
2. Методология научных исследований.
3. Подготовительный этап проведения научного исследования.
4. Поиск, накопление и обработка научно-технической информации.
5. Постановка экспериментальных исследований.
6. Математическая обработка результатов исследования.
7. Анализ экспериментальных исследований и формулирование выводов и предложений.
8. Общие требования и правила оформления научно-исследовательских работ студентов.
9. Особенности подготовки, оформления и защиты студенческих работ.
10. Подготовка научных материалов к опубликованию в печати.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-1 – осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Компьютерная обработка результатов научных исследований**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование у студентов комплекса знаний и навыков, необходимых для квалифицированной обработки результатов научно-исследовательской работы в области товароведения.

### **Основные разделы:**

1. Компьютерные технологии обработки информации
2. Основы работы пользователя в операционной среде персонального компьютера и глобальных компьютерных сетей
3. Основы работы с прикладными программами общего назначения
4. Специализированные профессионально ориентированные программные средства.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Анатомия пищевого сырья**

### **Цель изучения дисциплины:**

приобретение теоретических знаний в области анатомо-морфологического строения пищевого сырья, а также формирование практических навыков и умений идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров методом микроскопического анализа.

### **Основные разделы:**

- 1 Введение. История изучения клетки. Микроскопия.
2. Структурные элементы клетки.
3. Ткани растительных организмов.
4. Строение и классификация плодов.
5. Ткани животных организмов.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Инструментальные методы оценки качества и безопасности потребительских товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков использования инструментальных методов исследования потребительских товаров и установления их соответствия гигиеническим требованиям и заявленному составу.

### **Основные разделы:**

Предмет и задачи курса, основные понятия и проблемы.

Оптическая электронная спектроскопия.

Инфракрасная спектрофотометрия.

Жидкостная и газовая хроматография.

Хромато-масс-спектрометрия.

Капиллярный электрофорез и некоторые другие физико-химические методы анализа.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Биология с основами экологии**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование у студентов целостного естественнонаучного мировоззрения и биологического мышления, способствующего повышению качества жизни, гармоничных взаимоотношений людей с природой и между собой.

### **Основные разделы:**

1. Введение в биологию.
2. Экология популяций, биотических сообществ, экосистем.
3. Биосфера.
4. Физиология и экология человека.
5. Антропогенное воздействие на природу.
6. Рациональное природопользование и охрана окружающей среды.
7. Основы экономики природопользования.
8. Основы российского и международного экологического законодательства

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Экология**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование у студентов представлений о взаимодействии организмов и среды, о многообразии живых организмов как основы организации и устойчивости биосферы, о взаимосвязях природы и человеческого общества, необходимых для решения задач рационального природопользования.

### **Основные разделы:**

Введение.

Модуль 1. Аутэкология.

Модуль 2. Демэкология.

Модуль 3. Синэкология.

Модуль 4. Биосфера.

Модуль 5. Природопользование.

Модуль 6. Воздействие человека на экосистемы.

Модуль 7. Глобальные проблемы современности.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена**

### **Цель изучения дисциплины:**

- формирование у будущих специалистов прочных санитарно-гигиенических знаний, сознательно обоснованного стремления к соблюдению санитарно-пищевого законодательства, правил личной гигиены труда, разработка оптимальных режимов хранения и реализации товарной оценки.

### **Основные разделы:**

1. Предмет и задачи дисциплины.
2. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.
3. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
4. Пищевые отравления, пищевые инфекции и глистные инвазии.
5. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли.
6. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий продовольственной торговли.
7. Микотоксикозы.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

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

**Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Биологическая повреждаемость непродовольственных товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

- формирование у будущих специалистов прочных санитарно-гигиенических знаний, сознательно обоснованного стремления к соблюдению санитарного законодательства, правил личной гигиены труда, разработка оптимальных режимов хранения и реализации непродовольственных товаров.

### **Основные разделы:**

- Предмет и задачи дисциплины;
- Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство;
- Гигиеническая экспертиза биоповреждений непродовольственных товаров;
- Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями непродовольственной торговли;
- Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий непродовольственной торговли.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

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

**Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

приобретение теоретических и практических знаний, умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров, способов фальсификации, методов и средств ее обнаружения.

### **Основные разделы:**

Тема 1. Роль идентификации в выявлении соответствия продукции в современных условиях состояния рынка.

Тема 2. Основные понятия идентификации и фальсификации.

Тема 3. Виды оценочной деятельности, их характеристика.

Тема 4. Связь идентификации с оценкой безопасности и качества.

Тема 5. Обнаружение фальсификации различных групп товаров. Виды, фальсификации и их характеристика Средства и методы обнаружения фальсификации продуктов. Меры борьбы.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, курсовая работа.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

приобретение студентами знаний по теории и практике идентификации и обнаружения фальсифицированных непродовольственных товаров, формирование у студентов умений и навыков работы с нормативной документацией, выявление идентификационных показателей и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара.

### **Основные разделы:**

Тема 1. Роль идентификации в выявлении соответствия товаров в современных условиях состояния рынка

Тема 2. Основные понятия идентификации и фальсификации

Тема 3. Виды оценочной деятельности, их характеристика

Тема 4. Связь идентификации с оценкой безопасности и качества

Тема 5. Обнаружение фальсификации различных групп товаров. Виды, фальсификации и их характеристика

Тема 6. Средства и методы обнаружения фальсификации товаров. Меры борьбы с фальсификацией.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, курсовая работа.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Сенсорный анализ продовольственных товаров**

### **Цель изучения дисциплины**

усвоение знаний, приобретение умений и навыков использования методов сенсорного анализа при исследовании качества продовольственных товаров.

### **Основные разделы:**

Предмет и задачи курса, общие сведения о науке органолептике.

Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов.

Компоненты и сенсорные свойства продуктов.

Психофизиологические основы органолептики.

Методы дегустационного анализа.

Экспертная методология в сенсорном анализе.

Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества.

Организации и проведения сенсорного анализа.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Материаловедение**

### **Цель изучения дисциплины**

дать студентам знания общих свойств материалов, методов их оценки, подготовить студента к изучению дисциплин профессионального цикла, создать базу для формирования специалиста широкого профиля.

### **Основные разделы:**

Материаловедение как наука;

Закономерности формирования структуры материалов;

Методы исследования свойств материалов;

Свойства материалов;

Материалы, используемые в производстве непродовольственных товаров.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
Микробиологические и другие современные производства  
продовольственных товаров**

**Цель изучения дисциплины:**

ознакомление студентов с принципами применения биологических знаний в производстве пищевых продуктов и приобретение понятия о современных технологических процессах, произведённых с использованием микробов и их ферментов.

**Основные разделы:**

1. Предмет и задачи дисциплины. История промышленной микробиологии. Научная основа промышленной микробиологии.
2. Использование биохимической деятельности микроорганизмов при производстве продуктов питания и напитков.
3. Получение биологически активных веществ и отдельных компонентов микробных клеток.
4. Микробиологические производства и экспертиза пищевых продуктов

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

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

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

**Форма промежуточной аттестации – зачет.**

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Общие технологии пищевых производств**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование у студентов знаний, умений и навыков, обеспечивающих им квалифицированное решение задач, связанных с технологическими процессами переработки сырья для производства пищевых продуктов.

### **Основные разделы:**

Питание и здоровье человека;

Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека;

Научные основы технологических процессов;

Сырье для производства пищевых продуктов;

Технологии пищевых производств.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации – зачет.**

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Пищевые и биологически-активные добавки**

### **Цель изучения дисциплины:**

приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении пищевых и биологически активных добавок, их классификации, состава, роли в пищевых технологиях и питании, оценки с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

### **Основные разделы:**

Тема 1. Теоретические основы использования пищевых и биологически активных добавок в производстве продовольственных товаров.

Тема 2. Технологические добавки.

Тема 3. Биологически активные добавки.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОПК-3 – умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

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

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Химический состав и пищевая ценность пищевых продуктов**

### **Цель изучения дисциплины:**

ознакомление студентов с химическим составом продовольственного сырья и пищевых продуктов, общими закономерностями химических процессов, протекающих в сырье при переработке и получении готовых продуктов.

### **Основные разделы:**

Основные химические компоненты пищи. Белковые вещества.

Углеводы.

Липиды.

Минеральные вещества.

Витамины.

Химические и биохимические приемы технологической обработки пищевых продуктов.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных  
продуктов питания**

**Цель изучения дисциплины:**

формирование специалиста как в области экспертизы качества комбинированных и функциональных товаров, так и в области изучения условий конкуренции этих товаров на рынке.

**Основные разделы:**

Вводная лекция.

Классификация комбинированных и функциональных продуктов.

Комбинированные и функциональные продукты растительного происхождения.

Комбинированные и функциональные продукты животного происхождения.

Спортивное питание.

Консервы для детского и диетического питания.

Соевые продукты.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Биотехнология**

**Цель изучения дисциплины:** ознакомление студентов с принципами применения биологических знаний в производстве практически важных продуктов и приобрести понятие о современных технологических процессах, базирующихся на генетической и клеточной инженерии.

### **Основные разделы:**

1. Введение, предмет и задачи дисциплины. Научные основы биотехнологии.
2. Промышленная микробиология.
3. Инженерная энзимология. Клеточная и генетическая инженерия.
4. Биотехнология для сельского хозяйства.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении основополагающих принципов и методов хранения, условий и требований к транспортированию продовольственных товаров, а также формирование способностей профессиональной оценки условий и режимов хранения и транспортирования пищевых продуктов.

### **Основные разделы:**

- Тема 1. Теоретические основы хранения сырья и продовольственных товаров.
- Тема 2. Характеристика, типы и классификация складских помещений.
- Тема 3. Правила размещения продовольственных товаров на хранение.
- Тема 4. Влияние упаковки и условий хранения на изменение качества изучаемых группы товаров.
- Тема 5. Способы и режимы хранения продовольственных товаров.
- Тема 6. Потери товаров при хранении. Факторы, влияющие на потери массы и качества товаров.
- Тема 7. Транспортирование товаров – теоретические основы, термины и определения.
- Тема 8. Контроль состояния груза во время перевозки.
- Тема 9. Транспорт и транспортное оборудование..

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

- ОПК-5 – способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- ПК-8 – знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;
- ПК-13 – умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;
- ПК-14 – способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Товароведение и экспертиза экспортного сырья**

### **Цель изучения дисциплины:**

приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении основополагающих принципов и методов хранения, условий и требований к транспортированию продовольственных товаров, а также формирование способностей профессиональной оценки условий и режимов хранения и транспортирования пищевых продуктов.

### **Основные разделы:**

1. Товарная структура экспорта сырья и материалов из Красноярского края. Классификация древесного сырья.
2. Пороки древесины и дефекты обработки лесоматериалов.
3. Ассортимент круглых лесоматериалов. Технические требования к круглым лесоматериалам. Обмер, учет в плотной и складочной мере, маркирование, сортировка, приемка и экспертиза качества круглых лесоматериалов.
4. Классификация пиломатериалов и их характеристика. Технические требования и экспертиза пиломатериалов. Применение пиломатериалов. Обмер, учет, маркирование, транспортирование пиломатериалов.
5. Особенности экспорта цветных металлов. Состояние экспорта из Красноярского края никеля, меди, алюминия и их сплавов. Ассортимент, правила маркировки и упаковки, требования к качеству и особенности экспертизы экспортных цветных металлов.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Управление качеством**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений в области управления качеством, необходимых для эффективной работы в сфере торговой деятельности.

### **Основные разделы:**

1. Качество как экономическая категория. Проблемы обеспечения качества.
2. Принципы контроля качества. Критерии, методы, средства и анализ результатов в менеджменте качества продукции.
3. Становление систем управления качеством.
4. Роль технического регулирования.
5. Всеобщее управление качеством.
6. Инструменты всеобщего руководства качеством.
7. Аудит и сертификация систем управления качеством.
8. Зарубежный опыт управления качеством.
9. Управление качеством в торговле.
10. Совершенствование систем управления торговыми объектами.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОПК-2 – способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях.

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Товарная информация**

### **Цель изучения дисциплины:**

приобретение теоретических знаний в области средств товарной информации, практических навыков работы с различными видами и формами товарной информации, формирование культуры работы в информационных системах с целью организации поиска нормативных документов, регламентирующих способы нанесения и интерпретации сведений о товаре для повышения эффективности работы коммерческой фирмы.

### **Основные разделы:**

1. Виды и формы товарной информации
2. Правовая и нормативная база информационного обеспечения
3. Требования к товарной информации
4. Товаро-сопроизводительные документы
5. Маркировка товаров
6. Информационные знаки
7. Товарные знаки
8. Штриховое кодирование

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Товароведные аспекты конкурентоспособности продовольственных товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование специалиста как в области экспертизы качества товаров, так и в области изучения условий конкуренции этих товаров на рынке и оценки их конкурентоспособности.

### **Основные разделы:**

1. Общая характеристика конкурентоспособности товаров.
2. Критерии конкурентоспособности товаров.
3. Факторы конкурентоспособности товаров.
4. Формирование конкурентоспособности товаров на стадиях жизненного цикла. Закономерности приобретения товаров.
5. Техническое регулирование как фактор конкурентоспособности.
6. Методы оценки конкурентоспособности товара.
7. Обеспечение конкурентоспособности товаров.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Страховое дело в торговле**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование у будущих специалистов современных фундаментальных знаний в области теории страхования, раскрытие сущностных основ взаимодействия теории и практики страхового дела, необходимости страхования, его роли и значения в современных рыночных условиях развития.

### **Основные разделы:**

Экономическая сущность страхования. Место страхования в рыночной экономике.

Основные понятия и термины страхования.

Классификация и формы проведения страхования.

Основы страхового права.

Основы построения страховых тарифов.

Экономика страхования и финансовые основы страховой деятельности.

Инвестиционная деятельность страховщиков.

Личное страхование. Характеристика основных подотраслей и видов личного страхования. Имущественное страхование.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Товароведение лекарственно-технического сырья**

**Цель изучения дисциплины:** усвоение теоретических знаний и приобретение умений и навыков товароведного анализа лекарственно-технического сырья.

### **Основные разделы:**

1. Общие вопросы товароведения лекарственно-технического сырья.
2. Лекарственные растения и сырье, содержащие полисахариды, липиды и микроэлементы.
3. Лекарственные растения и сырье, содержащие витамины.
4. Лекарственные растения и сырье, содержащие эфирные масла.
5. Лекарственные растения и сырье, содержащие сердечные гликозиды.
6. Лекарственные растения и сырье, содержащие сапонины, горечи, тио- и цианогликозиды.
7. Лекарственные растения и сырье, содержащие алкалоиды.
8. Лекарственные растения и сырье, содержащие фенольные соединения.
9. Лекарственно-техническое сырье различного химического состава и лекарственное сырье животного происхождения.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Товароведение и экспертиза ювелирных товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

дать знания бакалаврам-товароведам в области понимания специфики ювелирных товаров, формированию у студентов теоретических знаний о классификации и характеристике ассортимента ювелирных товаров, приобретению умений и навыков систематизации, классификации и идентификации ювелирных товаров.

### **Основные разделы:**

- 1 Материалы для производства ювелирных изделий.
- 2 Пробирование и клеймение ювелирных изделий.
- 3 Ювелирные камни.
- 4 Огранка и обработка ювелирных камней.
- 5 Формирование ассортимента и качества ювелирных товаров в процессе их производства.
- 6 Классификация и ассортимент ювелирных изделий.
- 7 Идентификация и экспертиза ювелирных вставок.
- 8 Идентификация и экспертиза ювелирных изделий.
- 9 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение ювелирных изделий.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование у студентов теоретических знаний, необходимых для выявления безопасности продуктов; приобретение теоретических знаний и практических навыков в организации обязательного ветеринарного контроля при реализации продовольственных товаров.

### **Основные разделы:**

Правовая база, основные термины и определения в области ветеринарной экспертизы.

Организация уоя животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при инфекционных болезнях, инвазионных болезнях животных, при незаразных болезнях.

Определение видовой принадлежности мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясокопченостей и консервов, мяса домашней птицы, кроликов, пернатой дичи, молока, рыбы и куриных яиц.

Карантинные требования к ввозимой подкарантинной продукции, требования к процессам ввоза, перевозки, транспортировки, упаковки, хранения, использования импортной подкарантинной продукции.

Требования к экспертам, условиям проведения экспертиз.

Виды и методы экспертиз: энтомологической, микологической, бактериологической, вирусологической.

Документальное оформление результатов ветеринарной экспертизы. Система управления качеством лаборатории.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОПК-3 – умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

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

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Продовольственный комплекс России**

### **Цель изучения дисциплины:**

является усвоение базисных экономических категорий рыночных отношений.

### **Основные разделы:**

Анализ национального рынка АПК.

Информационное обеспечение рынка продовольственных товаров.

Позиционирование продовольственных товаров на рынке.

Система и стимулирование сбыта продовольственных товаров.

Сегментация рынка продовольственных товаров.

Емкость рынка продовольственных товаров.

Технологический жизненный цикл продовольственных товаров.

Рынок основных видов продовольственных товаров.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья**

**Цель изучения дисциплины:** формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров из нетрадиционного сырья, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки.

### **Основные разделы:**

1. Химический состав нетрадиционного сырья (дикорастущих растений).
2. Показатели безопасности.
3. Запасы, сбор и заготовка дикорастущего сырья. Идентификация и экспертиза качества дикорастущих плодов и ягод.
4. Характеристика дикорастущих орехоплодных, плодов и пищевых травянистых растений.
5. Характеристика дикорастущих ягод. Продукты переработки плодов, ягод.
6. Грибы. Продукты переработки грибов и пищевых травянистых растений.
7. Вторичное молочное сырье. Продукты переработки из вторичного молочного сырья.
8. Мясо нетрадиционных видов животных.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ПК-8 – уметь анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

ПК-11 – разрабатывать и внедрять стандарты организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции;

ПК-13 – знать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Товароведение и экспертиза морепродуктов**

**Цель изучения дисциплины:** формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного происхождения, в частности товароведения морепродуктов, тенденций развития рынка и классификации товаров, приобретение практических навыков в изучении их качества, потребительских свойств и ассортимента.

### **Основные разделы:**

1. Основы систематизации нерыбных гидробионтов пищевого назначения
2. Химический состав и пищевая ценность морепродуктов.
3. Проблема безопасности для человека рыбы и морепродуктов. Показатели безопасности.
4. Классификация и характеристика морепродуктов
5. Промышленный лов и обработка сырья. Идентификация и экспертиза качества морепродуктов.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ПК-8 – уметь анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

ПК-11 – разрабатывать и внедрять стандарты организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции;

ПК-13 – знать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Фито-санитарная экспертиза**

### **Цель изучения дисциплины:**

формирование у студентов теоретических знаний, необходимых выявления безопасности продуктов; приобретение теоретических знаний и практических навыков в организации обязательного фито-санитарного контроля при реализации продовольственных товаров.

### **Основные разделы:**

Правовая база, основные термины и определения в области фито-санитарной экспертизы.

Фито-санитарная экспертиза.

Карантинные фито-санитарные требования к ввозимой подкарантинной продукции, требования к процессам ввоза, перевозки, транспортировки, упаковки, хранения, использования импортной подкарантинной продукции.

Требования к экспертам, условиям проведения экспертиз.

Виды и методы экспертиз: энтомологической, микологической, бактериологической, вирусологической, фитогельминтологической и гербологической.

Документальное оформление результатов фито-санитарной экспертизы. Система управления качеством лаборатории.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОПК-3 – умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

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

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Пищевая и биологическая химия**

### **Цель изучения дисциплины:**

усвоение теоретических знаний и приобретение умений и навыков выполнения биохимических экспериментов.

### **Основные разделы:**

- строение клетки и химический состав живых организмов;
- строение и биологическая роль белков;
- ферменты;
- нуклеиновые кислоты и синтез белка;
- углеводы и их обмен;
- липиды и их обмен;
- алкалоиды, терпены, фенольные соединения, гормоны, витамины, макро- и микроэлементы;
- биохимические процессы при переработке и хранении пищевого сырья растительного и животного происхождения;
- взаимосвязь и регуляция обмена веществ.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
Товароведение и экспертиза пищевых продуктов профилактического и  
специального назначения**

**Цель изучения дисциплины:** приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении товароведения и экспертизы пищевых продуктов функционального и специального назначения.

**Основные разделы:**

- 1.Хлебобулочные изделия профилактического назначения.
- 2.Кондитерские изделия профилактического и специального назначения.
- 3.Продукты профилактического и специального назначения с использованием сахарозаменителей.
- 4.Безалкогольные напитки профилактического и специального назначения.
- 5.Специализированные продукты для лечебного питания больных детей.
- 6.Продукты, обогащенные пищевыми волокнами.
- 7.Продукты, обогащенные белком, пробиотическими микроорганизмами.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

ПК-11 – умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-13 – умение 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.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
Профессиональные компьютерные программы (Автоматизированное  
рабочее место товароведа)**

**Цель изучения дисциплины:**

формирование у студентов комплекса знаний и навыков, необходимых для квалифицированной разработки и ведения программного и информационного обеспечения товародвижения.

**Основные разделы:**

Автоматизированное рабочее место товароведа.

Автоматизация документального оформления товарных операций.

Автоматизированные системы складского учета.

Программа 1С:Предприятие: 1С:Управление торговлей.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины Растительные пищевые ресурсы**

### **Цель изучения дисциплины:**

приобретение теоретических знаний в области распространения и применения растительных пищевых ресурсов в качестве пищевого сырья, а также формирование практических навыков и умений идентификации используемого в производстве пищевых продуктов растительных ресурсов.

### **Основные разделы:**

Ареалы распространения растений. Центры происхождения культурных растений. Жизненные формы растений.

Основные группы водорослей. Минеральные вещества водорослей. Органические вещества водорослей. Использование водорослей в питании. Использование лишайников.

Отдел папоротники. Отдел голосеменные. Семейства сосновых и кипарисовых.

Отдел покрытосеменные. Семейства лавровых, перцевых и лотосовых. Семейства барбарисовых, маковых. Семейства амарантовых, маревых, гречишных.

Семейства березовых и ореховых. Семейства чайных, вересковых, крестоцветных, тыквенных, мальвовых, крапивных, молочайных, стеркулиевых.

Семейство сложноцветные. Семейства мареновых, пасленовых, губоцветных, подорожниковых, вьюнковых.

Подкласс лилии. Семейства лилейных, луковых, орхидных, бромелиевых.

Семейство мятликовых. Семейство арековых.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.