

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 – 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 зачеты, 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 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, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Прикладная химия

Цель изучения дисциплины:

усвоение знаний, приобретение умений и навыков использования химических знаний, необходимых для успешного решения профессиональных задач в области товароведения и экспертизы качества потребительских товаров

Основные разделы:

Основные разделы:

Теоретические основы органической химии.

Углеводороды. Полимеры.

Кислородсодержащие органические соединения. Жиры, мыла. Углеводы.

Азотсодержащие органические соединения. Амины, аминокислоты, белки.

Поверхностные и сорбционные явления.

Дисперсные системы. Коллоиды.

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 Безопасность жизнедеятельности

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, готовит его к действиям в экстремальных условиях.

Основные разделы:

Модуль 1. Введение. Предмет и цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Модуль 2. Нормативно-правовое обеспечение безопасности жизнедеятельности человека в РФ. Принципы обеспечения безопасности населения и территорий в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.

Модуль 3. Чрезвычайные ситуации природного характера.

Модуль 4. Чрезвычайные ситуации техногенного характера.

Модуль 5. Социально-экономические чрезвычайные ситуации.

Модуль 6. Безопасность трудовой деятельности и бытовой травматизм.

Модуль 7. Меняющиеся факторы среды обитания и здоровье населения.

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 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: зачет (2 сем.), экзамен (3 сем.), курсовая работа.

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 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 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):

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

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

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Безопасность товаров и сырья

раздел Безопасность непродовольственных товаров и сырья

Цель изучения дисциплины:

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

Основные разделы:

1. Государственная система обеспечения безопасности непродовольственных товаров
2. Гигиенические нормативы. Менеджмент риска.
3. Токсико-гигиеническая характеристика химических веществ.
4. Классы опасности химических веществ и материалов
5. Гигиенические нормативы для физических факторов опасности
6. Микробиологические показатели безопасности
7. Безопасность одежды, обуви, посуды, товаров детского ассортимента

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
Безопасность товаров и сырья
раздел Безопасность продовольственных товаров и сырья

Цель изучения дисциплины:

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 продовольственных товаров
3. Гигиенические нормативы безопасности продовольственных товаров по микробиологическим показателям.
4. Загрязнение продовольственных сырья и товаров веществами химического и биологического происхождения.
5. Токсичные вещества естественного происхождения.
6. Санитарно-эпидемиологический контроль производства и реализации продовольственных 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 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):

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

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;

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: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Экономика предприятия

Цель изучения дисциплины:

формирование 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: зачет.

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 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, экзамен, курсовая работа.

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, экзамены, курсовая работа.

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

ПК-3 – умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения

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 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 Информационное сопровождение 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):

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

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

ПК-14 – в части: способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации 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 Товарное обеспечение государственных и муниципальных нужд

Цель изучения дисциплины:

формирование набора компетенций в области товарного обеспечения государственных и муниципальных нужд, закупок для корпоративных нужд, формирование системы знаний о торгово-закупочной деятельности, методах оценки и обеспечения ее результативности и эффективности.

Основные разделы:

1. Понятие государственных и муниципальных нужд, цели, принципы, субъекты, нормативная и правовая база закупок для государственных и муниципальных нужд. Основы контрактной системы в сфере закупок.

2. Обоснование, нормирование и планирование закупок. Возможности и ограничения государственных и муниципальных заказчиков при формировании требований к закупаемым товарам. Номенклатура товаров, закупаемых для государственных и муниципальных нужд.

3. Единые и дополнительные требования к участникам закупок. Преференции в области закупок отдельных видов товаров для некоторых категорий участников. Особенности соблюдения национального режима при осуществлении закупок товаров разных видов.

4. Товароведные характеристики закупаемых товаров как элемент обоснования начальных цен и способа осуществления закупки: конкурс (открытый, с ограниченным участием, двухэтапный, закрытый), электронный аукцион, запрос котировок, запрос предложений, закупки у единственного поставщика. Правила осуществления закупок различными способами.

5. Особенности оценки соответствия качественных, количественных и других характеристик товаров требованиям государственных и муниципальных заказчиков при разных способах осуществления закупки. Методы оценки характеристик закупаемых товаров как элемент оценки конкурсных заявок.

6. Приемка и гарантийное обслуживание товаров в рамках исполнения государственных (муниципальных) контрактов.

4. Мониторинг, контроль, аудит и защита прав и интересов участников закупок.

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-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-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 Товарная экспертиза

Цель изучения дисциплины:

владение знаниями и навыками в области экспертизы и проведении экспертной оценки качества товаров и документов; формирование навыков проведения различных видов экспертной оценки, принципами анализа документов, рекламации и претензии к качеству товаров, оформления заключения по результатам их экспертизы.

Основные разделы:

Понятие товарной экспертизы. Характеристика объектов, субъектов, средств и методов оценки.

Классификация товарных экспертиз. Основные виды товарных экспертиз, и их особенности.

Права и обязанности экспертов. Отличие экспертизы от других видов оценочной деятельности.

Этапы проведения экспертизы. Характеристика заключения эксперта.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы оценочной деятельности

Цель изучения дисциплины:

Формирование у студентов представлений о значении оценочной деятельности; изучение нормативно-правовой базы оценочной деятельности; изучение методов оценивания материальных и нематериальных объектов для определения их рыночной стоимости, а также отдельных направлений применения товарной экспертизы в рамках оценочной деятельности.

Основные разделы:

1. Теоретические основы оценочной деятельности: основные понятия, цели и принципы оценочной деятельности. Подходы и методы в оценке объектов оценки.
2. Система регулирования оценочной деятельности в Российской Федерации.
3. Информационное и методическое обеспечение оценочной деятельности. Правовой режим различных целей оценки.
4. Особенности применения отдельных подходов и методов товарной экспертизы и оценки стоимости объектов при различных видах оценочной деятельности.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

ПК-10 – способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;
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 Формирование ассортимента торгового предприятия

Цель изучения дисциплины:

формирование теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений в области формирования ассортимента торгового предприятия и его расширения за счет инновационной продукции, необходимых для эффективной деятельности и развития профессионального взгляда на выбор методов управления основополагающими характеристиками товара (продукции) на протяжении его жизненного цикла.

Основные разделы:

1. Товарный ассортимент – понятие, свойства, показатели.
2. Ассортиментная политика торгового предприятия.
3. Факторы формирования торгового ассортимента.
4. Алгоритм и основные направления формирования товарного ассортимента.
5. Методы управления ассортиментом.
6. Стратегические и тактические решения в области формирования ассортимента.
7. Инновационный процесс и разработка нового товара.

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 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 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 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: экзамены.

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: 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 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: экзамен.

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 Основы научных исследований

Цель изучения дисциплины:

дать понимание теоретических основ проведения научных исследований, подготовить студента к изучению других дисциплин профессионального и естественнонаучного цикла, в том числе к выполнению курсовых и дипломных работ.

Основные разделы:

1. Общие вопросы научных исследований
2. Методология исследования
3. Внедрение научных исследований

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.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Теория и практика эффективного речевого общения

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов умений и навыков эффективного речевого общения, значимых в профессиональной деятельности для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Основные разделы:

Категория эффективного речевого общения и ее составляющие.

Эффективная речь в письменной коммуникации.

Эффективная речь в устной 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.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Экспертиза строительных материалов и изделий

Цель изучения дисциплины:

формирование у студентов знаний номенклатуры строительных материалов и изделий; освоение принципов формирования и изучения структуры, свойств, технологии получения и применения традиционных и современных строительных материалов.

Основные разделы:

1. Общие сведения, классификация и свойства строительных материалов и изделий.
2. Природные строительные материалы и изделия.
3. Строительные материалы и изделия, получаемые спеканием.
4. Вяжущие материалы и материалы на основе вяжущих веществ.
5. Материалы специального назначения.

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 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-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 Товароведение швейных и трикотажных товаров

Цель изучения дисциплины:

приобретение знаний в области производства, экспертизы, сертификации, идентификации, контроля и оценки уровня качества, технического регулирования, условий эксплуатации и хранения, а также сортировки швейных и трикотажных изделий.

Основные разделы:

Материалы для одежды. Понятие о трикотаже.

Формирование потребительских свойств одежды в процессе проектирования.

Формирование потребительских свойств одежды в процессе изготовления.

Классификация ассортимента одежды. Модные направления в развитии ассортимента.

Характеристика ассортимента спортивной, производственной и форменной одежды и изделий, не относящиеся к одежде.

Характеристика изделий пальтово-костюмного ассортимента.

Характеристика изделий платьево-блузочного ассортимента.

Факторы, сохраняющие ассортимент и качество швейных и трикотажных товаров.

Идентификация и экспертиза швейных и трикотажных 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 Таможенная экспертиза продовольственных товаров

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):

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

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-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
Товароведение и экспертиза продуктов 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 продуктов растительного происхождения
раздел
Товароведение и экспертиза зерно-мучных 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 продуктов 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 продуктов 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 продуктов 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 продуктов 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;
- Солёные 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 продуктов 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 спрейдов;
- 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 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 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 Средства и методы управления качеством потребительских товаров

Цель изучения дисциплины:

подготовка бакалавров к решению организационных, технических, научных, задач управления качеством потребительских товаров.

Основные разделы:

1. Основные понятия и определения в области управления качеством потребительских товаров.
2. Классификация средств и методов управления качеством потребительских товаров.
3. Концепция всеобщего менеджмента качества TQM.
4. Управление созданием и освоением новой продукции на различных этапах жизненного цикла.
5. Управление инновационными преобразованиями.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Микробиология однородных групп 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 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, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Микробиологические и другие современные пищевые производства

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.

Аннотации к рабочей программе дисциплины Химия полимеров и красителей

Цель изучения дисциплины:

формирование знаний по основным вопросам химии высокомолекулярных соединений и красителей, необходимых для специалистов, занимающихся вопросами экспертизы качества промышленных товаров и сырья.

Основные разделы:

1. Введение в химию полимеров. Классификация и свойства высокомолекулярных соединений.
2. Способы получения полимеров. Цепная полимеризация и ступенчатый синтез. Способы проведения реакций полимеризации.
3. Основные классы синтетических высокомолекулярных соединений. Получение и свойства. Природные ВМС.
4. Физическая структура полимеров.
5. Химические превращения полимеров.
6. Растворы полимеров.
7. Основные направления использования полимеров.
8. Введение в химию органических красителей. Теория цветности органических красителей.
9. Классификация и номенклатура красителей. Способы крашения.
10. Важнейшие классы органических красителей, их свойства и применение.

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 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 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 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 Сертификация систем качества

Цель изучения дисциплины: освоение научно-методических и организационно-технических основ сертификации, приобретение навыков применения нормативных документов, усвоение правил и методик организации и проведения работ по сертификации систем качества, аккредитации испытательных лабораторий и органов по сертификации, аттестации производств, уяснение нормативно-правовых основ сертификации в Российской Федерации, а также принципов, методов построения и функционирования международных систем сертификации.

Основные разделы:

1. Введение. Основы сертификации.
2. Развитие сертификации. Элементы системы качества.
3. Подготовка к сертификации.
4. Основные системы и уровни сертификации.
5. Проведение сертификации.
6. Международная система сертификации.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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.

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 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
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 Экологический аудит

Цель изучения дисциплины:

изучение государственной системы, законодательной и нормативной базы управления экологически ориентированной природоохранной деятельностью предприятия.

Основные разделы:

1. Управление природными системами и природопользователями. Виды управления природопользователями.
2. Государственная система управления качеством окружающей среды.
3. Система управления в производственной среде на основе стандартов серии ИСО.
4. Разработка системы управления качеством окружающей среды.
5. Общие сведения о профессиональном контроле организаций. Вопросы теории и практики экологического аудита.
6. Понятие и основные особенности экологического аудита. Цели и задачи экологического аудита.
7. Деятельность государственных органов по введению экоаудита.
8. Организация, структура, состав и проведение экоаудита.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

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
Экологические и социальные аспекты безопасности сырья
и потребительских товаров**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов целостного естественнонаучного мировоззрения и биологического мышления о закономерностях организации жизни, в том числе с антропогенным воздействием на природные системы; о механизмах обратных связей в самоподдержании живых систем и необходимости учета этих свойств во всех формах практической деятельности человека.

Основные разделы:

1. Экологические и социальные аспекты безопасности сырья и потребительских товаров. Цели, задачи, методология.
2. Воздействие вредных товаров на организм человека и окружающую среду.
3. Загрязняющие вещества в окружающей среде и качество продуктов питания.
4. Пути снижения загрязняющих веществ в продовольственных товарах и рекомендации по выбору безопасных для здоровья и полезных продуктов питания.
5. Экологическая безопасность воздушной среды жилых и офисных помещений.
6. Электромагнитная безопасность человека.
7. Вредное воздействие других групп товаров на здоровье потребителей (одежда, товары бытовой химии, косметические товары и др.).
8. Экологическая маркировка, экологические стандарты и экологическая сертификация.

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 – осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремится к саморазвитию и повышению квалификации

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Ветеринарная и фито-санитарная экспертиза 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 и фито-санитарного контроля при реализации продовольственных товаров.

Основные разделы:

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

Организация убоя 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, мяскопченостей и консервов, мяса домашней птицы, кроликов, пернатой дичи, молока, рыбы и куриных яиц.

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 ветеринарной и 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: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Дегустационный анализ

Цель изучения дисциплины

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

Основные разделы:

Предмет и задачи курса, общие сведения о науке дегустации.

Сенсорная характеристика как составляющая качества продуктов.

Компоненты и сенсорные свойства продуктов.

Психофизиологические основы дегустации.

Методы дегустационного анализа.

Экспертная методология в дегустационном анализе

Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества

Организации и проведения дегустационного 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: экзамен.

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
Технология и организация производства непродовольственных товаров**

Цель изучения дисциплины изучение основ современных технологий производства товаров, обращая особое внимание на внедрение наиболее перспективных технологий, в том числе использование нанотехнологий в производстве самых разнообразных групп непродовольственных товаров.

Основные разделы:

Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины на современном этапе.

Основные технологические процессы производства непродовольственных товаров.

Нанотехнологии в производстве непродовольственных товаров.

Инновационные технологии в электронике и информатике.

Технология производства изделий из пластмасс.

Технология производства керамического и стеклянных изделий.

Технология производства текстильных товаров.

Использование экологически чистых технологий в производстве товаров.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Товароведение и экспертиза продуктов питания функционального 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. Продукты функционального назначения.
2. Хлебобулочные изделия специального назначения.
3. Кондитерские изделия специального назначения.
4. Продукты специального назначения с использованием сахарозаменителей.
5. Безалкогольные напитки специального назначения.
6. Специализированные продукты для лечебного питания больных детей.
7. Продукты, обогащенные пищевыми волокнами.
8. 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
Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных
товаров**

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний по основам товароведения, 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):

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 Технические основы 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:

1. Питание и здоровье человека.
2. Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека.
3. Научные основы технологических процессов.
4. Сырье для производства пищевых продуктов.
5. Технологии пищевых производств.

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.

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.