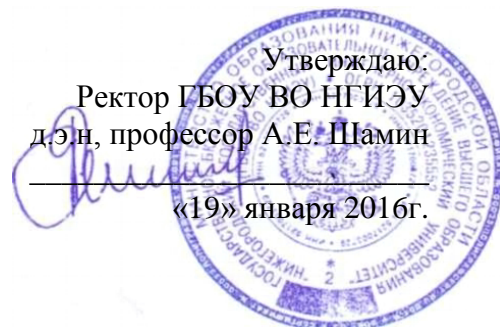


Министерство образования Нижегородской области
«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал Государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»



**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

Направление подготовки

38.03.07 Товароведение

Профиль подготовки

*Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров*

Уровень высшего образования

Бакалавриат

г. Нижний Новгород

2016 год

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1	Основная профессиональная образовательная программа	3
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП	5
1.3	Общая характеристика ОПОП	6
1.4	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП	8
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	8
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	10
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	10
3.	КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКОВ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО	14
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	18
4.1	Календарный учебный график	18
4.2	Рабочий учебный план	18
4.3	Матрица компетенций по направлению подготовки	24
4.4	Аннотации модульных единиц рабочих программ учебных курсов, дисциплин	28
4.5	Программы практик	133
5.	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП	190
5.1	Кадровое обеспечение	190
5.2	Материально-техническое обеспечение	190
5.3	Информационно-библиотечное обеспечение	191
6.	ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	195
7.	НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	199
7.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	199
7.2	Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП	200
7.3	Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 38.03.07Товароведение, профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»	201
	ПРИЛОЖЕНИЯ	204

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение профилю подготовки: Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров ,разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 г. № 1429(зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. №40502).

Уровень высшего образования – бакалавриат.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение является комплексом учебно-методических документов и материалов и включает в себя рабочий учебный план, календарный учебный график, аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, научно-исследовательской работы и методические материалы.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень высшего образования – бакалавриат) разработана с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень высшего образования – бакалавриат), примерной основной образовательной программы.

В настоящем федеральном государственном образовательном стандарте используются следующие сокращения:

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ВКР- выпускная квалификационная работа;

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа;

ОК - общекультурные компетенции;

ОПК – общекультурные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Сетевая форма – сетевая форма реализации образовательных программ.

В настоящей основной образовательной программе используются следующие термины и определения:

– **вид профессиональной деятельности** - методы, способы, приемы, характер воздействия на объект профессиональной деятельности с целью его изменения, преобразования;

– **зачетная единица** - мера трудоемкости образовательной программы;

– **компетенция**- способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области;

– **модуль**- совокупность частей учебной дисциплины (курса) или учебных дисциплин (курсов), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам воспитания, обучения;

– **объект профессиональной деятельности** – системы, предметы, явления, процессы, на которые направлено воздействие;

– **область профессиональной деятельности** – совокупность объектов профессиональной деятельности в их научном, социальном, экономическом, производственном проявлении;

– **основная образовательная программа** – совокупность документов, включающая в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие

воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии;

- **профиль** – направленность основной образовательной программы на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности;

- **результаты обучения** – усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции;

- **направление подготовки** - совокупность образовательных программ различного уровня в одной профессиональной области;

- **профиль** - направленность основной образовательной программы на конкретный вид и (или) объект профессиональной деятельности;

- **результаты обучения** - усвоенные знания, умения, навыки и освоенные компетенции.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки студентов по направлению 38.03.07 Товароведение и включает в себя: характеристику профессиональной деятельности выпускника, компетенции выпускников, формируемые в результате освоения ОПОП ВО, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО, ресурсное обеспечение реализации ОПОП ВО, характеристику среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников, оценку качества освоения ОПОП ВО и другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускников.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативными документами для разработки ОПОП ВО уровня высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 – Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 04.12.2015 № 1429 и зарегистрированный Минюстом России 31.12.2015 №40502;
 - Приказ Министерства образования Российской Федерации от 19.12.2012г. №1367 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
 - Устав ГБОУ ВО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области 29.12.2014 г.
 - Положение об «Институте пищевых технологий и дизайна», утвержденное 10.02.2015г.
 - Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
 - Другие документы по организации учебно-методической деятельности в вузе.

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель ОПОП бакалавриата

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, является качественная подготовка выпускника, способного профессионально взаимодействовать с участниками торгово-закупочной деятельности, работать в производственных и торговых организациях различных организационно-правовых форм, а также в учреждениях по контролю и сертификации; владеющего общекультурными и профессиональными компетенциями в области товароведения; имеющего представление о современных тенденциях и направлениях в организационно-управленческой, оценочно-аналитической,

торгово-технологической деятельности, современных информационных технологиях, применяемых в торговой деятельности; готового к дальнейшему профессиональному самосовершенствованию и творческому развитию.

Целью основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, **в области воспитания** является:

–воспитание патриотизма, мобильности, готовности к принятию активной жизненной позиции в условиях современного общества;

–воспитание организованности, способности к работе с различными социальными группами населения, умения достигать взаимопонимания с другими людьми, коллективом;

–воспитание ответственности, гражданственности, понимания социального значения и социальных последствий профессиональной деятельности.

Целью основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, **в области обучения** является:

–подготовка по основам гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний;

–профессиональная ориентация обучающихся на освоение основной образовательной программы бакалавриата в соответствии с профилем подготовки;

–получение высшего профилированного и углубленного образования, позволяющего выпускнику успешно работать в сфере торговли, обладать общекультурными и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и успешности выпускника на рынке труда в соответствии с профилем подготовки.

1.3.2. Срок получения образования по программе бакалавриата: в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации составляет 4 года.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП 38.03.07 Товароведение. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемой за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц, а за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц (1 зач. ед. равна 36 академическим часам) и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время на контроль качества освоения студентами ОПОП.

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

Для освоения основной профессиональной образовательной программы подготовки по направлению 38.03.07 Товароведение требуется иметь среднее (полное) общее образование.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает оценку и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров, изучение спроса на все группы товаров и тенденции его развития, конъюнктуру товарного рынка, исследование факторов, влияющих на сбыт товаров, формирование и управление ассортиментом, контроль за соблюдением требований к условиям поставки, хранения и транспортировки товаров, нормативы товарных запасов, требования к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации), организационно-управленческие функции, связанные с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством;
- сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;
- методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров;
- современные технологии упаковки, новые упаковочные материалы и маркировка товаров;
- национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения;
- оперативный учет поставки и реализации товаров, анализ спроса и оптимизация структуры ассортимента, товарооборота и товарного обеспечения, товарных запасов, инвентаризация товаров;
- инновационные технологии хранения, подготовки к продаже, реализации, использованию (потреблению или эксплуатации) товаров, сокращения товарных потерь;
- методы приемки по количеству и качеству, идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам, анализа претензий, состояния и динамики спроса.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Видами профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- **торгово-закупочная;**
- **организационно-управленческая в области товарного менеджмента;**
- **торгово-технологическая;**
- **оценочно-аналитическая.**

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии видами профессиональной деятельности, на которой ориентирована программа бакалавриата должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

торгово-закупочная деятельность:

- осуществление торгово-закупочной деятельности и повышение ее эффективности;
- организация закупок и приемки потребительских товаров по категориям и однородным группам;
- изучение и прогнозирование покупательского спроса населения, изучение и обобщение заявок и заказов покупателей на приобретение и поставку товаров, учет и анализ неудовлетворенного спроса;
- анализ структуры ассортимента и его оптимизация с целью увеличения объемов продаж;
- изучение поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству, безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства;
- согласование условий договора с поставщиками с учетом требований национальных и международных стандартов, условий нормативных и технических документов;

- осуществление связей с поставщиками, контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования);
- организация учета и контроля за оптовыми закупками для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров;
- подготовка данных для составления претензий на поставку некачественных товаров и ответов на претензии потребителей и контрагентов по хозяйственным договорам;

организационно-управленческая деятельность в области товарного менеджмента:

- изучение новых тенденций развития спроса на все группы товаров с учетом социально-психологических особенностей обслуживаемого сегмента потребителей;
- менеджмент и организация процессов товародвижения на всех этапах жизненного цикла товаров и сырья;
- менеджмент качества и безопасности потребительских товаров на все этапах производства и товародвижения;
- управление ассортиментом торгового предприятия;
- внедрение на торговом предприятии современных методов товарного маркетинга, категорийного менеджмента и мерчендайзинга;
- организация и оказание консалтинговых услуг по характеристике потребительских свойств отдельных категорий и видов товаров, ознакомление покупателей с потребительскими свойствами и преимуществами новых товаров;
- оформление документации на получение, реализацию и (или) отгрузку товаров в соответствии с утвержденными правилами;
- контроль за наличием товарных ресурсов и их качеством на распределительных складах и торговых предприятиях, осуществление контроля за сроками годности и хранения товаров;

- управление сбытом товаров и проведение оперативного учета реализации товаров, составление обзоров конъюнктуры, отчетности по установленным формам, оформление документов, связанных с поставкой и реализацией товаров;
- управление товарооборотом на предприятии, применение мер к ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь, изучение причин образования сверхнормативных товарных ресурсов и неликвидов, разработка мер по их реализации;
- разработка мероприятий, направленных на соблюдение прав потребителей, анализ претензий и подготовка материалов по рассмотрению претензий покупателей;
- использование современных информационных технологий в торговой деятельности;

оценочно-аналитическая деятельность:

- проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;
- оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;
- проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения;
- товароведческая оценка рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств;
- определение характера, размера и порядка списания товарных потерь;
- недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты;

- изучение спроса и анализ показателей ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия;
- анализ конъюнктуры товарного рынка, закономерностей и тенденций и формирования потребностей и спроса населения;

торгово-технологическая деятельность:

- проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;
- ведение оперативного учета товародвижения;
- контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;
- составление заявок на поставку товаров, определение соответствия товаров требованиям к качеству, безопасности и экологии, установленным техническими регламентами, стандартами, техническими условиями, документами;
- контроль за сбытом товаров, анализ факторов, влияющих на сбыт, разработка предложений по увеличению объема продаж, анализ перспектив сбыта новых товаров с учетом их потребительских свойств, тенденций изменения спроса населения, разработка предложений по увеличению объема продаж;
- контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств, в том числе: по срокам поступления товаров, в согласованном ассортименте, по качеству и количеству; выявление дефектов, установление нарушений условий товародвижения, составление претензий контрагентам;
- контроль за соблюдением правил торговли, правил товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении;
- оптимизация основных технологических операций на этапах реализации товаров, управление процессами пред реализационной подготовки товаров и утилизация отходов;

- разработка и организация оказания торговых услуг покупателям, разработка предложений по реализации сопутствующих и новых товаров;
- соблюдение нормативов товарных запасов, проверка товарных остатков на складе предприятия, проведение инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли, разработка мероприятий по сокращению товарных потерь;
- организация метрологического контроля торгово-технологического оборудования, контроль над соблюдением параметров и режимов работы технологического и торгового оборудования;
- контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований в торговом предприятии.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1. Общекультурные компетенции выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций(ОК-9).

3.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями (ОПК)**:

- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1);
- способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ОПК-2);
- умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);
- способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ОПК-4);
- способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5).

3.3. Профессиональные компетенции выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

торгово-закупочная деятельность:

- умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства (ПК-1);
- способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности (ПК-2);
- умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);

организационно-управленческая деятельность в области товарного менеджмента:

- системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК-4);
- способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств (ПК-5);
- навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов (ПК-6);
- умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизация торгового ассортимента (ПК-7);

оценочно-аналитическая деятельность:

- знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);
- знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);
- способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости (ПК-10);
- умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);
- системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-12);

торгово-технологическая деятельность:

- умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13);
- способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь (ПК-14);
- умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-15);

- знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль (ПК-16).

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООПВО

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение высшего образования содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется: учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность реализации теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разрабатывается в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки 38.03.07Товароведение. График учебного процесса приведен в **приложении 1**.

4.2. Рабочий учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП ВО, обеспечивающих формирование компетенций. В плане указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также формы промежуточной аттестации, трудоемкость каждой дисциплины, модуля указывается в академических часах и в зачетных

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	17	17	34	17	18	35	17	17	34	13	6	19	122
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	3	6	3	3	6	3	1	4	22
У	Учебная практика (концентр.)		2	2										2
	Учебная практика (рассред.)													
Н	Научно-исслед. работа (концентр.)											2	2	2
	Научно-исслед. работа (рассред.)													
П	Производственная практика (конц				2	2		4	4	4	4	8	12	18
	Производственная практика (расср													
Д	Выпускная квалификационная раб										4	4	4	4
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР													
К	Каникулы	2	8	10	2	7	9	2	6	8	2	9	11	38
Итого		22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208
Студентов														
Групп														

	Наименование	Формы контроля					Всего часов				ЗЕТ		Распределение ЗЕТ								Закрепленная кафедра					
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	в том числе			Экспертное	Факт	Курс 1			Курс 2			Курс 3		Курс 4		Код	Наименование	
									Конт. акт. раб. (по	СРС	Контроль			Итого	Сем. 1	Сем. 2	Итого	Сем. 1	Сем. 2	Итого	Сем. 1	Сем. 2	Итого			Сем. 1
15	История			1			108	108	51	57		3	3	3	3										1	Гуманитарных дисциплин
18	Философия			2			108	108	51	57		3	3	3		3									1	Гуманитарных дисциплин
21	Иностранный язык	2		1			216	216	85	95	36	6	6	6	2	4									1	Гуманитарных дисциплин
24	Экономика	2					144	144	51	57	36	4	4	4		4									4	Сервиса и экономики сферы услуг
27	Правовое регулирование коммерческой деятельности	2					144	144	51	57	36	4	4	4		4									4	Сервиса и экономики сферы услуг
30	Математика	1					216	216	85	95	36	6	6	6	6										2	Информационных и математических дисциплин
33	Информатика	1					180	180	68	76	36	5	5	5	5										2	Информационных и математических дисциплин
36	Физика	2					180	180	68	76	36	5	5	5		5									3	Естественнонаучных дисциплин
39	Химия	1					216	216	85	95	36	6	6	6	6										3	Естественнонаучных дисциплин
42	Основы микробиологии	3					144	144	51	57	36	4	4				4	4							3	Естественнонаучных дисциплин
45	Теоретические основы товароведения и экспертизы	4		3			252	252	106	110	36	7	7				7	2	5						5	Товароведения и экспертизы качества
48	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	4					144	144	54	54	36	4	4				4		4						5	Товароведения и экспертизы качества
51	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	4					288	288	104	112	72	8	8				3		3	5	5				5	Товароведения и экспертизы качества
54	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	6		5			252	252	102	114	36	7	7						7	3	4				5	Товароведения и экспертизы качества
57	Безопасность товаров	3			3		180	180	68	76	36	5	5				5	5							5	Товароведения и экспертизы качества
60	Таможенная экспертиза			5			108	108	51	57		3	3						3	3					5	Товароведения и экспертизы качества
63	Экономика предприятия	3					216	216	85	95	36	6	6				6	6							4	Сервиса и экономики сферы услуг
66	Организация и управление коммерческой деятельностью	4					180	180	72	72	36	5	5				5		5						4	Сервиса и экономики сферы услуг
69	Безопасность жизнедеятельности			2			72	72	34	38		2	2	2		2									3	Естественнонаучных дисциплин

72	Физическая культура			7		72	72	72			2	2	1	1						1	1		7	Физической культуры
80	Защита прав потребителей			2		108	108	51	57		3	3	3		3								4	Сервиса и экономики сферы услуг
83	Коммуникативная политика в сфере торговли			8		72	72	34	38		2	2								2		2	4	Сервиса и экономики сферы услуг
86	Методы социологических исследований товарного рынка			7		72	72	32	40		2	2								2	2		5	Товароведения и экспертизы качества
89	Информационное обеспечение коммерческой деятельности			6		144	144	68	76		4	4			4		4						2	Информационных и математических дисциплин
92	Математическое моделирование и программирование			8		72	72	34	38		2	2								2		2	2	Информационных и математических дисциплин
95	Методология оценки конкурентноспособности потребительских товаров	7				108	108	34	38	36	3	3								3	3		5	Товароведения и экспертизы качества
98	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров			7		108	108	83	25		3	3								3	3		5	Товароведения и экспертизы качества
101	Анатомия пищевого сырья	1				144	144	51	57	36	4	4	4	4									3	Естественнонаучных дисциплин
104	Маркетинг			5		108	108	51	57		3	3					3	3					4	Сервиса и экономики сферы услуг
107	Логистика			6		108	108	51	57		3	3					3		3				4	Сервиса и экономики сферы услуг
110	Рынок продовольственных товаров			8		72	72	32	40		2	2								2		2	5	Товароведения и экспертизы качества
113	Управление качеством	8				108	108	32	49	27	3	3								3		3	5	Товароведения и экспертизы качества
116	Бухгалтерский учет			3		108	108	51	57		3	3			3	3							4	Сервиса и экономики сферы услуг
119	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	56			6	288	288	119	97	72	8	8					8	3	5				5	Товароведения и экспертизы качества
122	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	56			6	288	288	119	97	72	8	8					8	3	5				5	Товароведения и экспертизы качества
125	Анализ ассортимента продовольственных товаров			4		72	72	36	36		2	2			2		2						5	Товароведения и экспертизы качества
128	Оборудование предприятий торговли			3		108	108	51	57		3	3			3	3							5	Товароведения и экспертизы качества
131	Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров			6		108	108	51	57		3	3					3		3				5	Товароведения и экспертизы качества
134	Технология хранения и транспортировки продовольственных товаров	7				108	108	32	49	27	3	3								3	3		5	Товароведения и экспертизы качества
137	Товарный менеджмент			4		108	108	54	54		3	3			3		3						5	Товароведения и экспертизы качества
140	Физико-химические методы исследований	7				108	108	50	22	36	3	3								3	3			
147	Элективные курсы по физической культуре					328	328	328															7	Физической культуры
152	Концепция развития внутренней торговли			2		108	108	51	57		3	3	3		3								4	Сервиса и экономики сферы услуг
155	История развития науки о питании			2		108	108	51	57		3	3	3		3								6	Технологии общественного питания

159	Этика делового общения			5		72	72	34	38		2	2					2	2				1	Гуманитарных дисциплин		
162	Русский язык и культура речи			5		72	72	34	38		2	2					2	2				1	Гуманитарных дисциплин		
166	Биология с основами экологии			1		72	72	34	38		2	2	2	2								2	Информационных и математических дисциплин		
169	Экология			1		72	72	34	38		2	2	2	2								2	Информационных и математических дисциплин		
173	Биологическая химия	3				108	108	34	38	36	3	3					3	3				3	Естественнонаучных дисциплин		
176	Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена	3				108	108	34	38	36	3	3					3	3				3	Естественнонаучных дисциплин		
180	Статистика коммерческой деятельности			4		72	72	36	36		2	2					2	2				4	Сервиса и экономики сферы услуг		
183	Математическая статистика			4		72	72	36	36		2	2					2	2				2	Информационных и математических дисциплин		
187	Сенсорный анализ			4		108	108	54	54		3	3					3	3				5	Товароведения и экспертизы качества		
190	Теория органолептического анализа пищевых продуктов			4		108	108	54	54		3	3					3	3				5	Товароведения и экспертизы качества		
194	Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания	7				144	144	50	58	36	4	4										4	4	5	Товароведения и экспертизы качества
197	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов	7				144	144	50	58	36	4	4										4	4	5	Товароведения и экспертизы качества
201	Товарный консалтинг и аудит качества	6				108	108	34	38	36	3	3										3	3	5	Товароведения и экспертизы качества
204	Товарная информация	6				108	108	34	38	36	3	3										3	3	5	Товароведения и экспертизы качества
208	Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности	7			7	108	108	34	47	27	3	3										3	3	5	Товароведения и экспертизы качества
211	Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров	7			7	108	108	34	47	27	3	3										3	3	5	Товароведения и экспертизы качества
215	Налоговые системы			8		72	72	30	15	27	2	2										2	2	4	Сервиса и экономики сферы услуг
218	Методы принятия управленческих решений			8		72	72	30	15	27	2	2										2	2	4	Сервиса и экономики сферы услуг
222	Товароведные критерии формирования качества потребительских товаров	5				180	180	68	76	36	5	5										5	5	4	Сервиса и экономики сферы услуг
225	Основополагающие характеристики потребительских товаров и сырья	5				180	180	68	76	36	5	5										5	5	4	Сервиса и экономики сферы услуг
229	Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров			34		144	144	70	74		4	4					4	2	2					4	Сервиса и экономики сферы услуг
232	Алгоритм экспертной оценки товаров			34		144	144	70	74		4	4					4	2	2					4	Сервиса и экономики сферы услуг
243	Учебная практика	Баз				108	108				3	3	3				3								
247	Научно-исследовательская работа	Вар				108	108				3	3										3	3		
251	Производственная практика	Баз				972	972				27	27					3		3	6		6	18	6	12

Б1	Дисциплины (модули)		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
			ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
			ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16						
Б1.Б.1	История	1	ОК-2	ОК-6	ОК-7									
Б1.Б.2	Философия	1	ОК-1	ОК-6	ОК-7									
Б1.Б.3	Иностранный язык	1	ОК-5	ОК-6	ОК-7									
Б1.Б.4	Экономика	4	ОК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-7	ПК-10							
Б1.Б.5	Правовое регулирование коммерческой деятельности	4	ОК-4	ОК-7	ОПК-3									
Б1.Б.6	Математика	2	ОК-7	ОПК-1										
Б1.Б.7	Информатика	2	ОК-7	ПК-5										
Б1.Б.8	Физика	3	ОК-7	ОПК-1										
Б1.Б.9	Химия	3	ОК-7	ОПК-5										
Б1.Б.10	Основы микробиологии	3	ОК-7	ОПК-5	ПК-8									
Б1.Б.11	Теоретические основы товароведения и экспертизы	5	ОК-3	ОК-4	ОПК-5	ПК-8	ПК-12							
Б1.Б.12	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	5	ОК-3	ОК-4	ОПК-3	ПК-13	ПК-16							
Б1.Б.13	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	5	ОК-3	ОПК-5	ПК-8	ПК-12	ПК-13							
Б1.Б.14	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	5	ОК-3	ОПК-5	ПК-8	ПК-11	ПК-12							
Б1.Б.15	Безопасность товаров	5	ОК-3	ОПК-5	ПК-9	ПК-13	ОПК-2							
Б1.Б.16	Таможенная экспертиза	5	ОК-3	ОК-4	ОПК-3	ПК-12	ПК-15							
Б1.Б.17	Экономика предприятия	4	ОК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-7								
Б1.Б.18	Организация и управление коммерческой деятельностью	4	ОК-3	ОПК-2	ПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-10						
Б1.Б.19	Безопасность жизнедеятельности	3	ОК-7	ОК-9										
Б1.Б.20	Физическая культура	7	ОК-8											
Б1.В.ОД.1	Защита прав потребителей	4	ОК-3	ОПК-3	ОК-4	ОК-7								
Б1.В.ОД.2	Коммуникативная политика в сфере торговли	4												
Б1.В.ОД.3	Методы социологических исследований товарного рынка	5	ОК-7	ПК-1										
Б1.В.ОД.4	Информационное обеспечение коммерческой деятельности	2	ОК-7	ОПК-3	ПК-5									
Б1.В.ОД.5	Математическое моделирование и программирование	2	ОК-7	ОПК-1										
Б1.В.ОД.6	Методология оценки конкурентноспособности потребительских товаров	5												
Б1.В.ОД.7	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	5	ОК-3	ОПК-5	ПК-9	ПК-13	ПК-14							
Б1.В.ОД.8	Анатомия пищевого сырья	3	ОК-7	ОПК-5	ПК-8									
Б1.В.ОД.9	Маркетинг	4	ОК-3	ОПК-5	ПК-5	ПК-7	ПК-11							
Б1.В.ОД.10	Логистика	4	ОК-3	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-6							
Б1.В.ОД.11	Рынок продовольственных товаров	5	ОК-3	ОК-4	ОПК-3	ПК-4	ПК-5	ОПК-2						

Б1.В.ОД.12	Управление качеством	5	ОК-3	ОК-4	ПК-6	ПК-14												
Б1.В.ОД.13	Бухгалтерский учет	4	ОК-3	ОПК-4	ПК-15													
Б1.В.ОД.14	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	5	ОК-3	ОПК-5	ПК-8	ПК-11	ПК-12											
Б1.В.ОД.15	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	5	ОК-3	ОПК-5	ПК-8													
Б1.В.ОД.16	Анализ ассортимента продовольственных товаров	5	ОК-3	ОПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-8											
Б1.В.ОД.17	Оборудование предприятий торговли	5	ОК-3	ОПК-5	ПК-13	ПК-14	ПК-16											
Б1.В.ОД.18	Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров	5	ОК-3	ОПК-5	ПК-4	ПК-11	ПК-14											
Б1.В.ОД.19	Технология хранения и транспортировки продовольственных товаров	5	ОК-3	ОПК-5	ПК-4	ПК-14	ПК-15											
Б1.В.ОД.20	Товарный менеджмент	5	ОК-3	ОК-4	ОПК-2	ПК-5	ПК-7											
Б1.В.ОД.21	Физико-химические методы исследований		ОПК-3	ОПК-5	ПК-9													
	Элективные курсы по физической культуре	7	ОК-8															
Б1.В.ДВ.1.1	Концепция развития внутренней торговли	4	ОК-3	ОК-4	ОПК-3	ПК-4	ПК-5	ОПК-5	ПК-1	ПК-6								
Б1.В.ДВ.1.2	История развития науки о питании	6	ОК-2	ОК-4	ОПК-5													
Б1.В.ДВ.2.1	Этика делового общения	1	ОК-5	ОК-6	ОК-7													
Б1.В.ДВ.2.2	Русский язык и культура речи	1	ОК-5	ОК-7														
Б1.В.ДВ.3.1	Биология с основами экологии	2	ОК-7	ОПК-5														
Б1.В.ДВ.3.2	Экология	2	ОК-7	ОПК-3	ОПК-5													
Б1.В.ДВ.4.1	Биологическая химия	3	ОК-7	ОПК-5														
Б1.В.ДВ.4.2	Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена	3	ОПК-3	ОПК-5	ПК-8	ПК-9	ПК-12											
Б1.В.ДВ.5.1	Статистика коммерческой деятельности	4	ОК-3	ОПК-4	ПК-1	ПК-7												
Б1.В.ДВ.5.2	Математическая статистика	2	ОК-7	ОПК-1														
Б1.В.ДВ.6.1	Сенсорный анализ	5	ОК-3	ОПК-4	ПК-6	ПК-9	ОПК-3	ОПК-5	ПК-8	ПК-12								

Б1.В.ДВ.6.2	Теория органолептического анализа пищевых продуктов	5	ОК-3	ОПК-4	ПК-6	ПК-9								
Б1.В.ДВ.7.1	Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания	5	ОК-3	ОПК-5	ПК-8	ПК-11	ПК-12							
Б1.В.ДВ.7.2	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов	5	ОК-3	ОПК-5	ПК-8	ПК-11	ПК-12							
Б1.В.ДВ.8.1	Товарный консалтинг и аудит качества	5	ОК-3	ОК-4	ОПК-2	ПК-5	ПК-9							
Б1.В.ДВ.8.2	Товарная информация	5	ОК-3	ОПК-5	ПК-11	ПК-14	ПК-15							
Б1.В.ДВ.9.1	Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности	5	ОК-4	ОПК-3	ПК-3	ПК-11	ПК-15	ОК-6						
Б1.В.ДВ.9.2	Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров	5	ОК-4	ОПК-3	ПК-3	ПК-11	ПК-15							
Б1.В.ДВ.10.1	Налоговые системы	4	ОК-3	ОПК-5										
Б1.В.ДВ.10.2	Методы принятия управленческих решений	4	ОК-1	ОПК-2	ОПК-5									
Б1.В.ДВ.11.1	Товароведные критерии формирования качества потребительских товаров	4	ОК-3	ОПК-5	ПК-8	ПК-9	ПК-11							
Б1.В.ДВ.11.2	Основополагающие характеристики потребительских товаров и сырья	4	ОК-3	ОПК-5	ПК-8	ПК-9	ПК-11							
Б1.В.ДВ.12.1	Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров	4	ОК-3	ОК-4	ОПК-3	ПК-3	ПК-12							
Б1.В.ДВ.12.2	Алгоритм экспертной оценки товаров	4	ОК-3	ОК-4	ОПК-3	ПК-3	ПК-12							
Б2	Практики		ОК-3	ОК-4	ОПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-6	ПК-8	ПК-12	ПК-14			
Б2.У.1	Учебная практика		ОК-3	ОК-4	ОПК-2	ПК-3	ПК-8	ПК-12						
Б2.П.1	Производственная практика		ОК-3	ОК-4	ОПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-14						
Б2.Н.1	Научно-исследовательская работа		ОК-3	ОК-4	ОПК-2	ПК-6								
Б3	Государственная итоговая аттестация		ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-7	ПК-12	ПК-15				

4.4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин

Аннотации рабочих программ дисциплин учебного плана по направлению подготовки 38.03.07Товароведение:

Блок 1.

Базовая часть

История

Цель изучения дисциплины: Преподавание истории в университете преследует цель выработать у студентов понимание хода и закономерностей исторического развития России через призму общецивилизационной эволюции. Курс истории призван сыграть важную роль в повышении историко-культурного уровня студенчества, содействовать его мировоззренческому самоопределению и профессиональному становлению.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.1.). Для освоения дисциплины «История» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные, на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Обществознание», «История» в общеобразовательной школе, а так же знаний в области естественных наук.

Формируемые компетенции: ОК-2, ОК-6, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

-Знать: основную фактологию, периодизацию и направленность исторической эволюции России на протяжении 9-начало 21 веков в контексте всеобщей истории, историческую обусловленность развития и перспектив избранной сферы деятельности,

-Уметь: применять знания отечественной истории в прогностических, воспитательных и адаптационных целях,

-Владеть: элементами ретроспективного, системного, синхронистического – диахронистического, комплексного и типологического анализа исторических материалов.

Содержание дисциплины:

1. Древняя Русь. Московское государство. Образование европейских государств. Древнерусское государство. От Владимирского княжества к Московскому царству. Становление капитализма в Европе, Просвещение. Великая Французская революция
2. Российское государство. Проблемы модернизации России XVIII первой половины XIX. Россия во второй половине XIX начале XX.
3. Россия в XX веке. Россия в первой Мировой войне и революционные потрясения 1917 года. Великая депрессия 30-х гг. Форсированное строительство социализма в СССР.
4. Российская федерация на рубеже XX-XXI. СССР в годы Второй мировой и Великой Отечественной войны и послевоенное устройство. Перестройка. Развал СССР. Постсоветская Россия.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Философия

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является формирование представлений об основных и фундаментальных мировоззренческих проблемах, методологии познания и самостоятельному мировоззренческому выбору.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.2.). Для освоения дисциплины «Философия» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Обществознание», «История» в общеобразовательной школе, а так же знаний в области естественных наук.

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-6, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: структуру философского знания, его место и роль в современной жизни, методы и приёмы философского анализа проблем.
- Уметь: анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы, анализировать и оценивать социальную информацию, планировать и осуществлять свою деятельность с учётом результатов этого анализа.
- Владеть: навыками логического мышления, критического восприятия информации.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Философия в системе культуры.
2. Всеобщие свойства и законы мира (онтология).
3. Всеобщие отношения человека к миру.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Иностранный язык

Цель изучения дисциплины: Изучение дисциплины «Иностранный язык» имеет целью освоение студентами теоретических и практических знаний по предмету для достижения практического уровня владения языком, обеспечивающего его использование в будущей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.3.). Для освоения дисциплины «Иностранный язык» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения.

Формируемые компетенции: ОК-5, ООК-6, К-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: фонетику английского языка; правила чтения английских слов, словосочетаний и предложений; грамматику английского языка; особенности устной и письменной речи на английском языке; свободные и устойчивые словосочетания, фразеологические единицы; способы словообразования;
- Уметь: читать литературу на английском языке по изучаемой специальности; оформлять извлеченную из иностранных источников информацию в виде перевода, аннотации или реферата; делать на английском языке краткие сообщения и доклады на темы, связанные с будущей профессиональной деятельностью студента; вести на иностранном языке беседу по профессиональной тематике;
- Владеть: практической грамматикой английского языка; практической лексикой разговорного английского языка; лексическим минимумом английской терминологии по изучаемой профессии.

Содержание дисциплины:

1. Общий английский язык(GeneralEnglish).
2. Профессиональный английский язык. Часть 1: пищевые продукты (English for Professional Purposes. Part I: Food Products).

3. Профессиональный английский язык. Часть 2: сервис (English for Professional Purposes. Part II: Service).

4. Профессиональный английский язык. Часть 3: деловой английский. (English for Professional Purposes. Part III: Business English).

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины – 216 часов, что составляет 6 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой и экзамен.

Экономика

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов экономического мышления, понимание основных принципов функционирования рыночной экономики.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.4.). Для освоения дисциплины студент должен владеть понятийным аппаратом на уровне средней общеобразовательной школы.

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-7, ПК-10.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: понятийный аппарат экономической теории; основные экономические институты; современную ценность экономических благ; характерные признаки экономического развития России; существующие экономические взаимосвязи между отдельным субъектом, фирмами и государством;
- Уметь: анализировать социально-экономические процессы, происходящие в обществе; находить и использовать информацию, необходимую для ориентирования в основных текущих проблемах экономики.
- Владеть: навыками анализа социальной, внешнеэкономической, бюджетно-налоговой и денежно-кредитной политики государства; определять место и

роль отдельных субъектов в экономической жизни общества; пользоваться специальной терминологией, используемой в современной экономической науке; принимать управленческие решения, используя полученные знания.

Содержание дисциплины

1. Общая экономическая теория.
2. Микроэкономика.
3. Макроэкономика.
4. История экономических учений.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тестирование, контрольные вопросы.

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Правовое регулирование коммерческой деятельности

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами необходимых теоретических знаний в области коммерческого права, навыков работы с законодательством в сфере коммерции. Задачами настоящей учебной дисциплины являются: изучение основных институтов коммерческого права; анализ наиболее сложных теоретических проблем коммерческого права; приобретение студентам навыков толкования норм коммерческого права; изучение судебной и административной практики применения норм коммерческого права; выработка у студентов навыков применения норм коммерческого права к конкретным практическим ситуациям. Изучение данной учебной дисциплины предусматривает проведение лекций и семинарских занятий. Значительная роль отводится самостоятельной работе студентов.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.5.).

Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-7, ОПК-3.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: действующие нормы коммерческого права о порядке и условиях заключения торговых договоров, вопросы регулирования перевозок товаров, вопросы имущественной ответственности в торговом обороте и мн. другие;
- Уметь: применять нормы коммерческого права в процессе работы;
- Владеть: приемами ведения дискуссии и полемики; владеть основами компьютерной грамотности и Интернета; мотивацией к обучению, получению высшего образования; навыками литературной и научной письменной и устной речи на русском языке.

Содержание дисциплины:

1. Понятие и структура курса «Правовое регулирование коммерческой деятельности»
2. Законодательное регулирование торговой деятельности.
3. Субъекты коммерческой деятельности
4. Объекты торгового права
5. Структура и инфраструктура товарного рынка
6. Конкуренция в коммерческой деятельности
7. Договоры, регулирующие торговый оборот
8. Структура договорных связей
9. Заключение торговых договоров
10. Выработка условий торговых договоров
11. Посреднические договоры в торговле
12. Договоры, содействующие торговле
13. Регулирование перевозок товаров
14. Имущественная ответственность в торговом обороте
15. Приемка товаров и экспертиза их качества
16. Государственное регулирование коммерческой деятельности
17. Страхование в коммерческой деятельности

18. Административные правонарушения в сфере коммерческой деятельности

19. Преступления в сфере коммерческой деятельности

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Математика

Цель изучения дисциплины: Освоение основных понятий и идей высшей математики; приобретение студентами навыков решения задач, навыков самостоятельной работы с математической литературой; формирование научного мировоззрения.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.6.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: основные понятия и методы математики и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности;
- Уметь: использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности;
- Владеть: навыками использования математического аппарата для решения профессиональных задач.

Содержание дисциплины:

1. Линейная алгебра с элементами аналитической геометрии.
2. Математический анализ.

3. Элементы теории вероятностей.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: самостоятельные работы студентов, контрольные работы (домашние и аудиторная).

Общая трудоемкость дисциплины – 216 часов, что составляет 6 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Информатика

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Информатика» является теоретическая и практическая подготовка студентов в области информатики, создание у студентов целостного представления о процессах хранения, обработки и передачи информации, а также формирование у будущих выпускников компетенций в области использования современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.7.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: базовые положения фундаментальных разделов информатики в объеме, необходимом для понимания сущности и значения информации в развитии современного общества; общую характеристику сбора, обработки, хранения и передачи информации; современное техническое и программное обеспечение реализации информационных процессов в профессиональной деятельности; основные требования информационной безопасности, в том числе, средства защиты информации.

- Уметь: создавать документы, электронные таблицы и базы данных; работать с информацией в локальных и глобальных компьютерных сетях.

- Владеть: основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации; навыками работы с компьютером как средством управления информацией; поиска и обмена информацией в глобальных, корпоративных и локальных компьютерных сетях.

Содержание дисциплины:

1. Введение в информатику. Основы информатики
2. Решение функциональных и вычислительных задач средствами компьютерных технологий.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины – 180 часов, что составляет 5 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Физика

Цель изучения дисциплины: формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.8.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики.
- Уметь: решать типовые задачи по основным разделам курса физики; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.
- Владеть: методами проведения физических измерений, навыками решения типовых задач.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. Механика.

Модуль 2. Основы молекулярной физики и термодинамики.

Модуль 3. Электричество и магнетизм.

Модуль 4. «Основы теории колебаний и волн».

Модуль 5. «Основы квантовой физики».

Материально-техническое обеспечение дисциплины заключается в наличии методического фонда, на материалах которого можно продемонстрировать те или иные конкретные результаты предлагаемых к выполнению заданий, а также использование мультимедийного оборудования для знакомства обучающихся с осуществленными работами.

Формы текущего контроля: выполненные расчетных работ, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины – 180 часов, что составляет 5зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Химия

Цель изучения дисциплины: целью освоения дисциплины «Химия» являются формирование представлений о сущности химических процессов, закономерностях их протекания, свойствах органических, неорганических веществ, дисперсных систем, об основах их анализа, приобретение способности использовать полученные компетенции как при изучении специальных

дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности пищевой продукции.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.9.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные законы химии; свойства органических, неорганических веществ и дисперсных систем; основы анализа органических и неорганических веществ.

- Уметь: составлять формулы веществ и уравнения химических реакций; применять теоретические знания в физико-химических методах анализа; рассчитывать важнейшие характеристики растворов (концентрацию, рН растворов электролитов, константы диссоциации и гидролиза и др.); рассчитывать ошибку эксперимента.

- Владеть: знаниями по свойствам веществ и растворов в экспертизе пищевых систем; решением практических задач и применять полученные знания по методам анализа в процессе исследования качества и безопасности продуктов питания.

Содержание дисциплины:

1. Основные законы химии
2. Свойства неорганических веществ.
3. Свойства органических веществ.
4. Закономерности протекания химических процессов.
5. Дисперсные системы
3. Статистическая обработка экспериментальных данных.
4. Качественный анализ органических и неорганических веществ.
5. Количественный анализ.
6. Физико-химические методы анализа.

7. Раскрытие практических аспектов использования системы знаний по химии в деятельности будущих бакалавров в области экспертизы товаров по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Реализация программы дисциплины требует наличия современного учебного кабинета химии (лаборатории химии), оснащённого необходимым оборудованием, химической посудой, реактивами, плакатами, мультимедийной установкой, учебной литературой.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины – 216 часов, что составляет 6 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Основы микробиологии

Цели изучения дисциплины: сформировать систему знаний, умений и навыков по вопросам общей микробиологии, дать фундаментальные знания о строении и свойствах микроорганизмов, обмене веществ и энергии, заложить основы знаний технологических процессов и подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии общественного питания. Курс «Основы микробиологии» служит теоретической базой для создания современных технологий переработки пищевого сырья, которое определяет качество конечного продукта питания. Задачи дисциплины:

формирование у студентов системы, знаний, умений и навыков по вопросам микробиологии, заложение основ знаний технологических процессов и подготовка студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии общественного питания; освоение важности комплекса знаний о микроорганизмах и микробиологических превращениях с их участием, сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, необходимых для удовлетворения потребностей человека; овладение методами анализа качества

сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.10.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-5, ПК-8.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: общие закономерности в структуре клетки микроорганизмов, жизнедеятельности и условия их развития. Особенности химического состава микроорганизмов; метаболизм микробной клетки. Санитарно-гигиеническую оценку продуктов питания; микробиологический контроль пищевых продуктов и их сертификацию; роль микробиологических процессов при хранении и переработке пищевого сырья; роль микробиологии в усовершенствовании технологических процессов пищевой промышленности и создании новых рациональных схем и принципов переработки сырья.

- Уметь: применять микробиологические методы для оценки пищевого сырья; оценивать состояние пищевых продуктов по микробиологическим показателям; осуществлять постановку и проведение эксперимента; анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; использовать прикладные программы для получения обработки и интерпретации данных микробиологических исследований; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических программ.

- Владеть: техникой микробиологических лабораторных работ; методами микроскопирования основных групп микроорганизмов, методами посева и учета микроорганизмов в пищевых продуктах, воде, воздухе и других объектах, связанных с оценкой качества продукции общественного питания; микробиологическими методами и подходами для выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. «Общая микробиология»

Модуль 2 «Микробиологический контроль технологии производства продуктов питания и организации общественного питания»

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Мультимедиа проектор, микроскопы, компьютерный класс с современными компьютерами и программным обеспечением. Выход в интернет.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Теоретические основы товароведения и экспертизы

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и компетенций в области теоретических основ товароведения и экспертизы для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.11.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОПК-5, ПК-8, ПК-12.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: основные понятия, цели, принципы, объекты, методы товароведения, ассортиментные квалитетические, количественные характеристики товаров; классификацию укрупненного ассортимента потребительских товаров, факторы их обеспечивающие; роль основных веществ в формировании потребительских свойств продовольственных товаров, классификацию, методы и порядок производства экспертизы.

- Уметь: формировать ассортимент, оценивать качество, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие факторы товаров; получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товаров из маркировки и товаросопроводительных документов; иметь навыки представления товаров на предприятиях розничной торговли.
- Владеть: навыками работы с товарами разного назначения, с нормативными документами по оценке соответствия, а также информационного обеспечения товароведной деятельности; методами товарной экспертизы.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия, объекты и субъекты товароведной деятельности.
2. Принципы и методы товароведения.
3. Ассортиментная характеристика товаров.
4. Качественная и количественная характеристика товаров.
5. Технологический цикл товаров.
6. Идентификация, как средство обнаружения фальсификации и элементов введения в заблуждение потребителей относительно свойств товаров.
7. Представление товаров на предприятиях розничной торговли.
8. Контроль качества и количества товарных партий.
9. Роль основных веществ в формировании потребительских свойств продовольственных товаров.
10. Пищевые добавки, используемые в производстве продовольственных товаров.
11. Сущность товарной экспертизы, её классификация, объекты и субъекты.
12. Методы товарной экспертизы, порядок производства экспертизы.

Используемые информационные инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционные материалы в виде авторских- презентаций, видео материалы.

Формы текущего контроля: контрольная работа, доклады, задание на составление презентаций, тесты.

Общая трудоемкость дисциплины – 252 часа, что составляет 7 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет и экзамен.

Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области стандартизации, подтверждения соответствия и метрология для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.12.). Дисциплина «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья», «Контроль качества пищевых продуктов», «Сертификация услуг ресторанов и предприятий быстрого обслуживания».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОПК-3, ПК-13, ПК-16.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: теоретические основы стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии, порядок подтверждения соответствия, принципы построения международных и отечественных стандартов.
- Уметь: использовать стандарты и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации изделий, работ и услуг; применять техническое и метрологическое законодательство; работать с нормативными документами; распознавать формы подтверждения соответствия; различать международные и национальные единицы измерения.
- Владеть: опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для

осуществления профессиональной деятельности, в том числе по оценке и подтверждению обязательным требованиям.

Содержание дисциплины:

1. Объекты и субъекты стандартизации
2. Принципы и методы стандартизации
3. Средства стандартизации
4. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации, подтверждению соответствия
5. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг
6. Правила проведения сертификации и декларирования соответствия
7. Государственный контроль (надзор) за соблюдением технических регламентов
8. Структурные элементы метрологии. Цели, задачи, предмет и структура учебной дисциплины
9. Объекты и субъекты метрологии
10. Средства и методы измерений
11. Основы теории измерений
12. Государственная система обеспечения единства измерений
13. Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товароведения однородных групп продовольственных товаров для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.13.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-12, ПК-13.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: классификацию и характеристику ассортимента однородных групп продовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла однородных групп продовольственных товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; основные методы идентификации однородных групп продовольственных товаров и способы защиты их от фальсификации.

- Уметь: осуществлять приемку однородных групп продовольственных товаров по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации однородных групп продовольственных товаров.

- Владеть: методиками оценки потребительских свойств однородных групп продовольственных товаров; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров; нормативной документацией в товароведной и оценочной

деятельности; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации однородных групп продовольственных товаров на всех этапах товародвижения.

Содержание дисциплины:

1. Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров.
2. Товароведная характеристика однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения.
3. Товароведная характеристика однородных групп продовольственных товаров животного происхождения.
4. Товароведная характеристика однородных групп продовольственных товаров минерального и биосинтетического происхождения.
5. Товароведная характеристика однородных групп комбинированных продовольственных товаров и продовольственных товаров функционального назначения.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 288 часов, что составляет 8 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Товароведение однородных групп
непродовольственных товаров**

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товароведения однородных групп

непродовольственных товаров для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.14.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-11, ПК-12.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: классификацию и характеристику ассортимента однородных групп непродовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла однородных групп непродовольственных товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп непродовольственных товаров; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; основные методы идентификации однородных групп непродовольственных товаров и способы защиты их от фальсификации.

- Уметь: осуществлять приемку однородных групп непродовольственных товаров по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации однородных групп непродовольственных товаров.

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

Содержание дисциплины:

1. Теоретические основы товароведения однородных групп непродовольственных товаров.
2. Товароведная характеристика однородных групп текстильных товаров.
3. Товароведная характеристика однородных групп швейных товаров.
4. Товароведная характеристика однородных групп стеклянных бытовых товаров.
5. Товароведная характеристика однородных групп керамических товаров.
6. Товароведная характеристика однородных групп металлохозяйственных товаров.
7. Товароведная характеристика однородных групп парфюмерно-косметических товаров.
8. Товароведная характеристика однородных групп галантерейных товаров.
9. Товароведная характеристика однородных групп обувных товаров.
10. Товароведная характеристика однородных групп пушно-меховых товаров.
11. Товароведная характеристика однородных групп ювелирных товаров.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 252 часа, что составляет 7 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой и экзамен.

Безопасность товаров

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков для обеспечения соответствия

продовольственных и непродовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.15.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ОПК-2, ПК-9, ПК-13.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров; основные факторы опасности в товарах; формы и способы обязательного подтверждения соответствия товаров (по показателям безопасности); виды маркировки, указывающих на класс защиты и безопасность товаров;
- Уметь: выявлять виды опасности, возникающие при потреблении или эксплуатации товаров; использовать санитарные правила и нормы для безопасности товаров, гигиенические нормативы по показателям безопасности; осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов;
- Владеть: современными методами определения показателей безопасности товаров.

Содержание дисциплины:

1. Безопасность товаров: понятие, сущность, пути достижения;
2. Качество и безопасность сырья и продуктов питания;
3. Классификация потенциально опасных веществ и основные пути загрязнения;

4. Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах;
5. Основы радиационной безопасности;
6. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением;
7. Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения;
8. Гигиенический контроль за применением биологически активных добавок;
9. Безопасность продукции произведенной с использованием ГМО;
10. Сертификация в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 180 часов, что составляет 5 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен.

Таможенная экспертиза

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области таможенной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров.

Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.16.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОПК-3, ПК-12, ПК-15.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и

защиты товаров от фальсификации; сущность таможенной экспертизы, классификацию, объекты и субъекты экспертизы; нормативное обеспечение таможенной экспертизы; методы таможенной экспертизы; порядок документального оформления экспертизы; особенности экспертизы отдельных групп товаров;

- Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; проводить таможенную экспертизу товаров; проводить отбор проб, документально оформлять результаты экспертизы; проводить идентификацию и присвоение кода ТН ВЭД; проводить экспертизу на соответствие качества и цены;

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

Содержание дисциплины:

1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности;
2. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ФТС РФ;
3. Цели и задачи таможенной экспертизы, их основные виды;
4. Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов;
5. Классификационные системы и товарные номенклатуры, применяемые в практике международной торговле;
6. Качество и сертификация товаров в международной торговле;
7. Методы, используемые для исследования товаров;
8. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы;
9. Таможенная экспертиза продовольственных товаров;
10. Таможенная экспертиза непродовольственных товаров.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Экономика предприятия

Цель изучения дисциплины: освоение студентами базовых экономических знаний об основных аспектах развития торговых организаций (предприятий) как хозяйствующих субъектов в рыночной экономике, формирование общекультурных и профессиональных компетенций, практических умений для решения задач оптимального использования экономических факторов в целях эффективного ведения хозяйственной деятельности предприятий торговли.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.17.).

Формируемые компетенции: ОК–3, ОПК–4, ОПК–5, ПК–7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность торгового предприятия; отечественный и зарубежный опыт в области экономики торгового предприятия; понятие товарооборота и его виды; основные характеристики торговых предприятий как основного звена рыночной экономики; основные составляющие внешней и внутренней среды торгового предприятия; производственную и организационную структуру торгового предприятия; экономические механизмы управления торговым предприятием.

- Уметь: обосновывать роль и место торгового предприятия в рыночной экономике; анализировать товарооборот; рассчитывать основные показатели хозяйственной деятельности торгового предприятия; анализировать внешнюю и внутреннюю среду торгового предприятия; ориентироваться в основных понятиях качества и конкурентоспособности продукции и услуг; характеризовать инновационную, инвестиционную, ценовую политику торгового предприятия;
- Владеть: специальной экономической терминологией; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями по экономике предприятия и практики ее развития.

Содержание дисциплины:

1. Предприятие как основной хозяйствующий субъект в условиях рынка.
2. Теоретические основы анализа и планирования деятельности торгового предприятия.
3. Понятие и структура товарооборота.
4. Ресурсы торгового предприятия, показатели эффективности их использования.
5. Издержки обращения.
6. Доходы и прибыль торгового предприятия.
7. Комплексная оценка экономической эффективности хозяйственной деятельности.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: контрольные вопросы, контрольная работа.

Общая трудоемкость дисциплины – 216 часов, что составляет 6 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Организация и управление коммерческой деятельностью

Цель изучения дисциплины: целью дисциплины «Организация и управление коммерческой деятельностью» является освоение студентами теоретических и практических знаний о принципах и методах осуществления коммерческой деятельности на профессиональном уровне, формирование умений и навыков практики коммерческой деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.18.).

Дисциплина «Организация и управление коммерческой деятельностью» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Правовое регулирование коммерческой деятельности», «Маркетинг», «Логистика».

Из дисциплин профессионального цикла предмет имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплиной «Методы принятия управленческих решений».

Особенностью дисциплины является комплексный подход, обобщающий знания по экономическим дисциплинам, полученными студентами ранее, ее прикладная направленность.

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-2, ПК-2, ПК -4, ПК-5, ПК-10.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: понятийный аппарат предмета; законы коммерческой деятельности, его цели и принципы; технологию реализации предпринимательской идеи; регламентируемую законодательством процедуру создания бизнеса; правовые основы государственного регулирования коммерческой деятельности; вопросы деятельности в сфере маркетинга, менеджмента, финансового учета.

- Уметь: осуществлять коммерческую деятельность на профессиональном уровне.

- Владеть: навыками планирования работы фирмы: проводить классификацию действий, определять основные приоритеты. Работать с базами данных и другой информацией. Обосновывать выбор в коммерческой деятельности и

полученных результатов. Проводить сравнительный анализ деловых стратегий компаний по их основным составляющим.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. Общее содержание коммерческой деятельности

Модуль 2. Практические вопросы организации коммерческой деятельности

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции

Формы текущего контроля успеваемости студентов: Тесты и контрольные вопросы.

Общая трудоемкость дисциплины – 180 часов, что составляет 5 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Безопасность жизнедеятельности

Цель изучения дисциплины: Целью является освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений выбирать методы защиты от опасностей, навыки обеспечения безопасности личности и общества, рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.19.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОК-9.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания»; концепцию устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека; основы физиологии труда и рациональные условия жизнедеятельности, порядок регламентирования, контроля и методы организации труда; негативные факторы техносферы и

воздействие их на человека и природную среду; методы защиты от природных и техносферных опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности; принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания; принципы обеспечения безопасного функционирования автоматизированных и робототизированных производств; методы и средства повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических систем и технологических процессов отрасли; особенности психологического состояния человека в чрезвычайных ситуациях; правовые и нормативно-технические основы управления безопасностью.

- Уметь: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности; выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности в соответствии с нравственными аспектами и ценностными ориентациями.

- Владеть: законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды; требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками обеспечения безопасности личности и общества для сохранения жизни на земле; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

Содержание дисциплины:

1. Социально-мировоззренческие и теоретико-методологические основы безопасности жизнедеятельности.
2. Здоровьесберегающие основы безопасности жизнедеятельности.
3. Производственно-технологические основы безопасности жизнедеятельности.
4. Чрезвычайно-ситуационные основы безопасности жизнедеятельности.
5. Законодательно-правовые основы безопасности жизнедеятельности.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, лекции.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Физическая культура

Цель изучения дисциплины: Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности. При освоении курса физической культуры необходимы знания и умение владеть средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности. Освоение курса физической культуры необходимо для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.20.).

Формируемые компетенции: ОК-8.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: о роли физической культуры в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; основы физической культуры и здорового образа жизни.
- Уметь: использовать приобретенный личный опыт физкультурно–спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей.

- Владеть: системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке).

Содержание дисциплины:

1. Легкая атлетика
2. Баскетбол
3. Гимнастика
4. Лыжная подготовка
5. Волейбол

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: Контрольные нормативы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины – 400 часов, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой в 7 семестре.

Б1.В Вариативная часть

Б1.В.ОД Обязательные дисциплины

Защита прав потребителей

Цель изучения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Защита прав потребителей» является овладение комплексом знаний о сущности и основных институтах защиты прав потребителей, главных направлениях реализации его функции, а также необходимости формирования у студентов верного представления о сферах применения норм гражданского права.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.1).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОК-7, ОПК-3.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: отношения, возникающие в области защиты прав потребителей; правовое регулирование в области защиты прав потребителей; терминологию и основные понятия курса; методы и способы сбора информации; порядок защиты прав потребителей при продаже товаров потребителям; порядок защиты прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг).
- Уметь: ориентироваться в действующем законодательстве о защите прав потребителей и правильно его применять в практической деятельности; анализировать действующее законодательство, регулирующее отношения в области защиты прав потребителей и практику его применения;
- Владеть: умением и способностью к анализу статуса субъектов правоотношений, определению юридических последствий действий, совершаемых субъектами правоотношений.

Содержание дисциплины:

1. Развитие законодательства о защите прав потребителей.
2. Современное законодательство о защите прав потребителей.
3. Общая характеристика прав потребителей. Право потребителей на безопасность товаров, работ, услуг.
4. Право на товары надлежащего качества. Последствия продажи товара ненадлежащего качества.
5. Право на информацию и просвещение.
6. Особенности защиты прав потребителей при приобретении отдельных видов товаров. Права потребителей при заключении договоров о выполнении работ, оказании услуг. Права потребителей при обнаружении недостатков выполненной работы (оказанной услуги). Правила выполнения (оказания) отдельных видов работ (услуг.)
7. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг).

8. Государственная и общественная защита прав потребителей. Судебная защита прав потребителей.

9. Ответственность за нарушение прав потребителей.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Коммуникативная политика в сфере торговли

Цель изучения дисциплины: Формирование у студентов общего научного и методологического подхода к разработке и реализации коммуникативной политики в сфере торговли; получение студентами необходимых знаний по анализу и оценке текущей и перспективной ситуации в торговой организации в объёме, необходимом для принятия обоснованных и оптимальных решений в области коммуникационной политики; овладение умениями и практическими навыками по организации и проведению эффективных коммуникаций.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.2).

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-4, ОК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-4.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- **Знать:** теоретические основы создания системы интегрированных маркетинговых коммуникаций в процессе продвижения товаров и услуг; структуру маркетинговых коммуникаций, включающую инструменты рекламы,

связей с общественностью, личных продаж, стимулирования сбыта и прямого маркетинга;

- Уметь: разрабатывать планы реализации маркетинговой коммуникационной политики предприятия; анализировать основные факторы развития интегрированных коммуникаций предприятия, проводить исследования предпочтений при выборе рекламных средств и инструментов продвижения, составлять графики реализации маркетинговых коммуникационных программ;
- Владеть: навыками планирования и реализации рекламных кампаний, технологиями личных продаж и приемами стимулирования сбыта, а также методиками оценки эффективности маркетинговой коммуникационной и рекламной политики предприятий.

Содержание дисциплины:

- Коммуникативная политика торговых организаций: понятие, содержание;
- Комплекс маркетинговых коммуникаций;
- Реклама. Основные направления рекламной деятельности предприятия. Функции, задачи, требования к рекламе;
- Организация и управление рекламной деятельностью. Социально-психологические аспекты рекламы. Рекламные агентства;
- Связи с общественностью (ПР). Основные направления деятельности;
- Прямой маркетинг. Личные продажи. Ведение деловых переговоров и работа торгового агента;
- Стимулирование сбыта и продаж. Приемы содействия продажам;
- Оценка эффективности коммуникационных стратегий предприятия торговли.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Методы социологических исследований товарного рынка

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Методы социологических исследований товарного рынка» является получение студентами знаний в области организации и проведения социологических исследований на товарном рынке.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.3).

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные методы проведения социологических исследований;
- Уметь: разрабатывать необходимый инструментарий для проведения социологического исследования и осуществлять контроль факторов в социальном эксперименте;
- Владеть: ситуационным, структурно-функциональным и факторным анализом; методологией, техникой и методикой проведения социологического исследования; процедурой организации социологического исследования, знать основные его этапы; основными методами измерения социологической информации, признаков, характеризующих объект исследования, используя шкалы; основными методами социологических исследований (анкетированием, интервью, наблюдением, социометрическим методом, текстовой методикой, приемами контент-анализа); навыками формирования выборочной совокупности, ее оценки и видов, уметь рассчитать ошибку выбора, степень достоверности.

Содержание дисциплины:

1. Социологические теории.

2. Рынок как категория товарного хозяйства.
3. Анализ рынка.
4. Исследование рынка. Инструментарий.
5. Качество социологических данных.
6. Методы сегментации рынка.
7. Целевой сегмент рынка.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Информационное обеспечение коммерческой деятельности

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины является базовая подготовка студентов в области практического применения информационных технологий в коммерческой деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.4).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3, ПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: информационное программное обеспечение предприятия; автоматизацию управления документооборотом; маркировку, информационные знаки, штриховое кодирование; информационно-поисковые системы и базы данных, используемые в сервисе.
- Уметь: работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров; применять методы сбора, хранения, обработки и анализа информации для

организации и управления сервисной деятельностью; проводить информационно - аналитическую работу; программировать средства офисного назначения.

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

Содержание дисциплины:

1. Общие сведения об информационных технологиях. Автоматизированные рабочие места.
2. Интегрированные информационные системы
3. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ
4. Информационные сети. Электронный обмен данными.
5. Модели экономических задач. Принятие решений при помощи программного обеспечения.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Математическое моделирование и программирование

Целью дисциплины является: изучение принципов построения математических моделей для постановки и решения задач в различных предметных областях. По завершении освоения данной дисциплины студент должен обладать: способностью использовать углубленные теоретические и практические знания в области прикладной математики и информатики;

способностью проводить научные исследования и получать новые научные и прикладные результаты; способностью разрабатывать математические модели решаемых научных проблем и задач; способностью углубленного анализа проблем, постановки и обоснования задач научной и проектно-технологической деятельности.

Задачами дисциплины являются: познакомить студентов с основными принципами построения математических моделей; научить студентов методам решения задач; научить студентов методам практической реализации и применения методов математического моделирования.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.5).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины студент должен:

- Знать: основные приемы работы с методами математического моделирования, а также способы анализа полученной информации.
- Уметь: практически реализовывать изученные алгоритмы, а также при необходимости модифицировать их.
- Владеть: навыками работы с уже написанным программным обеспечением, знать его преимущества и недостатки.

Содержание дисциплины:

- Основные понятия и принципы математического моделирования. Основные понятия теории вероятностей.
- Базовые идеи и методы теории вероятностей .
- Обоснование решений методами теории массового обслуживания.
- Типы систем массового обслуживания и критерии эффективности программные средства.
- Дискретное программирование.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков для определения методологии оценки конкурентоспособности потребительских товаров.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.6).

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-5, ОК-6, ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-14.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: методологию определения конкурентоспособности потребительских товаров; критерии оценки конкурентоспособности потребительских товаров; методику разработки алгоритма определения конкурентоспособности потребительских товаров; методологию определения конкурентного потенциала потребительских товаров.

- Уметь: определять конкурентоспособность потребительских товаров; разрабатывать критерии оценки конкурентоспособности потребительских товаров; разрабатывать алгоритмы определения конкурентоспособности потребительских товаров; определять конкурентный потенциал потребительских товаров.

- Владеть: органолептическими, физико-химическими, расчетными методами определения конкурентоспособности потребительских товаров; методами математической статистики и кластерного анализа при расчетах конкурентоспособности потребительских товаров.

Содержание дисциплины:

1. Конкурентоспособность – основные понятия, термины и определения (ГОСТ 15.011-96).
2. Субъекты, объекты и средства конкуренции.
3. Потребительская ценность потребительских товаров и ее оценка.
4. База конкуренции (соперничество и удовлетворение потребностей).
5. Уровень конкурентоспособности.
6. Факторы, определяющие конкурентоспособность.
7. Конкурентный тип потребителей.
8. Критерии конкурентоспособности продукции, услуг, торгового предприятия (кластерная модель).
9. Понятие «критерий премии по качеству».
10. Разработка алгоритма определения конкурентоспособности потребительских товаров, услуг.
11. Методология определения конкурентного потенциала потребительских товаров.
12. Оценка конкурентоспособности инновационного продукта.
13. Комплексная модель оценки конкурентоспособности пищевых продуктов

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видео материалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-метод (конкретные ситуации).

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: изучение теории вопроса и приобретение практических навыков по вопросам установления тождественности или несоответствия ассортиментных, качественных, количественных характеристик и товарной информации.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.7).

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Таможенная экспертиза», «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения», «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения», «Товароведение и экспертиза пищевых концентратов», «Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности», «Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров», «Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-9, ПК-13, ПК-14.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные термины, понятия в области идентификации, классификацию идентификаций, критерии и показатели идентификации, фальсификация по характеристикам товара (стоимостная, ассортиментная, квалиметрическая, информационная, количественная фальсификации) и по месту обнаружения (технологическая, предреализационная);
- Уметь: правильно выбрать в зависимости от поставленных задач метод идентификации: по документации, инструментальный, органолептический, визуальный, опробование, испытание;
- Владеть: основными методами идентификации различных групп пищевых продуктов на разных этапах ее проведения.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия об идентификации и фальсификации пищевых продуктов.
2. Методы идентификации и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.
3. Идентификация вспомогательных товаров.
4. Идентификация зерномучных товаров.
5. Идентификация плодоовощных товаров.
6. Идентификация вкусовых товаров.
7. Идентификация кондитерских товаров.
8. Идентификация пищевых жиров.
9. Идентификация молочных товаров.
10. Идентификация яйца и продуктов его переработки.
11. Идентификация мясных товаров.
12. Идентификация рыбных товаров.
13. Идентификация табачных изделий.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видео - материалы.

Формы текущего контроля: контрольная работа, решение ситуационных задач, проверка отчетов по выполненным работам.

Общая трудоемкость дисциплины – 216 часов, что составляет 6 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Анатомия пищевого сырья

Цель изучения дисциплины: Создание твёрдой теоретической базы для изучения частных разделов товароведения и экспертизы продовольственных товаров. **Задачи дисциплины:** Знакомство в общих чертах с анатомо-

морфологическим строением продовольственного сырья; уяснение биологической классификации и характеристики сырья и продовольственных товаров; оценка их природы и качества; глубокое понимание изменений и превращений, происходящих при переработке сырья и в процессе хранения товаров.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.8).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-5, ПК-8.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: анатомическое строение пищевого сырья; базовую терминологию, относящуюся к растительному и животному пищевому сырью, классификацию растительных и животных тканей; способы приготовления временных препаратов клеток и тканей растительного сырья;

- Уметь: различать пищевое сырье по анатомо-морфологическим характеристикам; осуществлять выбор наиболее оптимального физико-химического метода исследования в зависимости от структуры пищевого сырья и поставленной задачи; использовать полученные знания и навыки для решения профессиональных задач.

- Владеть: навыками работы со световым микроскопом; навыками работы с научной и учебной литературой; методами теоретической обработки и анализа эмпирических данных.

Содержание дисциплины:

1. Растительная клетка.
2. Ткани растений.
3. Вегетативные органы растений.
4. Органы размножения растений.
5. Животная клетка и ткани животных.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным

оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Маркетинг

Цель изучения дисциплины: Целью преподавания и изучения дисциплины «Маркетинг» является овладение студентами основ современной экономики, принципов работы с рынком, закрепление теоретических положений успешной работы любой организации.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.9).

Формируемые компетенции: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-5, ПК-7, ПК-11.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные понятия, категории и инструменты маркетинга, его цели и принципы; основные этапы эволюции концепций маркетинга, содержание маркетинговой концепции управления предприятием; методы построения маркетинговых исследований и маркетинговых коммуникаций.

- Уметь: анализировать внешнюю и внутреннюю маркетинговую среду организации, определять ее факторы и оценивать их воздействие на организацию; использовать информацию, полученную в ходе маркетинговых исследований, в целях прогнозирования поведения экономических агентов; критически оценивать используемые элементы маркетинга и разрабатывать обоснованные предложения по их совершенствованию.

- Владеть: понятийным аппаратом маркетинга; технологиями маркетинга: сегментирование рынков, позиционирование, анализ и прогнозирование; методами построения сети распределения товаров; приемами организации рекламных и PR-кампаний.

Содержание дисциплины

1. Теоретические основы маркетинга.

2. Управление маркетингом.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции

Формы текущего контроля успеваемости студентов: Тесты и контрольные вопросы.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачетные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Логистика

Цель изучения дисциплины: формирование навыков в управлении логистическими процессами, применение современных логистических технологий снабжения и сбыта товаров.

Место дисциплины в учебном плане. Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.10).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-6.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: организацию и управление процессами товародвижения; современные логические технологии снабжения и сбыта, систему договоров; основные организационные и управленческие функции, связанные с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров; принципы товарного менеджмента и маркетинга при продвижении товаров;

- Уметь: применять методы определения закупок, поставок, современные логические технологии снабжения и сбыта; изыскивать оптимальные логистические системы;
- Владеть: методами управления логистическими процессами, современными логистическими технологиями снабжения и сбыта.

Содержание дисциплины:

- Понятие, цели, задачи. Виды логистики;
- Концепции логистики;
- Материальный поток и его основные характеристики;
- Закупочная логистика;
- Производственная логистика;
- Распределительная логистика;
- Складская логистика;
- Информационная логистика;
- Транспортная логистика;
- Организация логистического управления.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Рынок продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков исследования закономерностей формирования и развития рынка продовольственных товаров в современных условиях

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.11). Для освоения дисциплины «Рынок продовольственных товаров» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Экономика», «Концепция развития внутренней торговли», «Товарный менеджмент», «Маркетинг».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОПК-2, ОПК-3, ПК-4, ПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: принципы товарного менеджмента, методы анализа рынка продовольственных товаров, методы маркетинга продовольственных товаров.
- Уметь: позиционировать торговое предприятие и конкретные виды продовольственных товаров на рынке, продвигать товар на рынке, осуществлять связь с поставщиками и потребителями.
- Владеть: методами анализа спроса и предложения продовольственных товаров на рынке.

Содержание дисциплины:

1. Характерные черты и методика изучения современного состояния рынка.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Структура и основным элементы рынка пищевых продуктов,
4. Прогнозирование развития рынка пищевых продуктов.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, графические диктанты.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Управление качеством

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами теоретической основы и практических умений и навыков по управлению качеством на предприятиях торговли, как единой системы качества, соответствующей рекомендациям международным стандартам ИСО серии 9000.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.12). Для освоения дисциплины «Управление качеством» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Экономика», «Концепция развития внутренней торговли», «Товарный менеджмент», «Маркетинг».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ПК-6, ПК-14.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: роль, место знаний по дисциплине в современном обществе и сфере торговли; основные базовые концепции и идеологию всеобщего управления качеством; основные понятия качества и исторические пути развития систем качества; основные понятия систем управления качеством и их модели.
- Уметь: использовать стандарты ИСО 9000 и другую нормативную документацию при управлении качеством на предприятиях торговли; применять законодательство в области качества; работать с нормативными документами.
- Владеть: опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, стандартами ИСО серии 9000 необходимыми для осуществления профессиональной деятельности, в том числе по разработке систем качества на предприятиях торговли.

Содержание дисциплины:

1. Сущность качества и его роль и место в системе управления
2. Всеобщее управление качеством: идеология и практика

3. Система управления качеством на предприятии сферы услуг
4. Исторический и зарубежный опыт управления качеством в сфере торговли
5. Сертификация систем качества
6. Защита прав потребителей товаров и услуг

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видеоматериалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-стади (конкретные ситуации).

Общая трудоемкость дисциплины – 180 часов, что составляет 5 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Бухгалтерский учёт

Цель изучения дисциплины: Целью освоения дисциплины является получение студентами необходимых знаний, умений и навыков в области бухгалтерского учёта: понимание общих вопросов построения бухгалтерского учета в торговой организации, учетной политики организации и ее основных элементов, методики формирования показателей в системе синтетического и аналитического учета и отчетности, экономического смысла содержания бухгалтерской отчетности, как информационной базы финансового анализа.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.13).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-4, ПК-15.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные законы и принципы и бухгалтерского учета, порядок постановки бухгалтерского учёта хозяйствующих субъектов, современное

нормативное регулирование бухгалтерского учёта, процедуры сбора, накопления и обработки информации для принятия управленческих решений;

- Уметь: осуществлять первичный отбор, идентификацию, и фиксацию существенных фактов хозяйственной деятельности, документировать хозяйственные операции, являющиеся предметом финансового учёта и отражать их в учётных документах, организовывать эффективные и адекватные технико-экономическим особенностям организации системы аналитического и синтетического учёта активов, обязательств и капитала организации, доходов и расходов, составлять бухгалтерскую отчётность и оценивать её качество и использовать полученные данные для принятия управленческих решений;

- Владеть: практическими навыками оценки финансового состояния организации и эффективности её хозяйственной и финансовой деятельности, навыками контроля соблюдения законодательства РФ при осуществлении хозяйственных операций и их экономической целесообразностью, выявления и предотвращения отрицательных хозяйственных результатов финансово-хозяйственной деятельности организации, выявления внутрихозяйственных резервов для обеспечения её финансовой устойчивости.

Содержание дисциплины:

1. Сущность бухгалтерского учета.
2. Бухгалтерский баланс предприятия.
3. Формы бухгалтерского учёта.
4. Учет денежных средств и расчетов.
5. Учет производственных запасов.
6. Учет основных средств и нематериальных активов.
7. Учет капитальных и финансовых вложений.
8. Учет товаров и их реализации.
9. Учет фондов, резервов и займов.
10. Учет финансовых результатов.
11. Финансовая отчетность предприятия.
12. Международный бухгалтерский учет.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: устный опрос, письменный опрос.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товароведения и экспертизы товаров растительного происхождения для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.14).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-11, ПК-12.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: классификацию и характеристику ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров растительного происхождения; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; основные методы идентификации продовольственных товаров растительного происхождения и способы защиты их от фальсификации.
- Уметь: осуществлять приемку продовольственных товаров растительного происхождения по количеству и качеству; выявлять причины возникновения

дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров растительного происхождения.

- Владеть: методиками оценки потребительских свойств продовольственных товаров растительного происхождения; процедурами проведения экспертизы продовольственных товаров растительного происхождения; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации продовольственных товаров растительного происхождения на всех этапах товародвижения.

Содержание дисциплины:

1. Зерномучные товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.
2. Плодоовощные товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.
3. Кондитерские товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.
4. Вкусовые товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.
5. Пищевые жиры растительного происхождения: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 288 часов, что составляет 8 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товароведения и экспертизы товаров животного происхождения для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.15).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-8.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: классификацию и характеристику ассортимента продовольственных товаров животного происхождения; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров животного происхождения; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; основные методы идентификации продовольственных товаров животного происхождения и способы защиты их от фальсификации.

- Уметь: осуществлять приемку продовольственных товаров животного происхождения по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров животного происхождения.

- Владеть: методиками оценки потребительских свойств продовольственных товаров животного происхождения; процедурами проведения экспертизы продовольственных товаров животного происхождения; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации продовольственных товаров животного происхождения на всех этапах товародвижения.

Содержание дисциплины:

1. Мясные товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.
2. Рыбные товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.
3. Молочные товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.
4. Яичные товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.
5. Пищевые жиры животного происхождения: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 288 часов, что составляет 8 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Анализ ассортимента продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний о принципах и методах анализа ассортимента продовольственных товаров и повышения эффективности продаж на профессиональном уровне.

Место дисциплины в учебном плане. Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.16).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: понятийный аппарат предмета; современные методы управления ассортиментом; методы анализа и оптимизации ассортимента; методы позиционирования ассортимента; технологию планирования товарооборота и маржинального дохода;
- Уметь: осуществлять анализ показателей ассортимента продовольственных товаров на профессиональном уровне;
- Владеть: навыками планирования ассортимента продовольственных товаров.

Содержание дисциплины:

1. Ассортимент товаров: сущность.
2. Управление ассортиментом разноформатной сети на примере группы продовольственных товаров.

3. Методы анализа и оптимизации ассортимента.
4. Структурный анализ ассортимента.
5. Рейтинговые методы анализа.
6. Абс-анализ с индексом мерчендайзинга (АВСi - анализ).
7. Матричный анализ ассортимента (МРА-анализ).
8. Методы оптимизации товарных запасов.
9. Порядок обработки и предоставления аналитической отчетности по ассортименту.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Оборудование предприятий торговли

Цель изучения дисциплины: формирование навыков выбора и использования оборудования для предприятий торговли, эксплуатации и организации метрологического контроля оборудования торговых предприятий и использование этих знаний в своей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане. Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.17).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-13, ПК-14, ПК-16.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: функциональные возможности торгово-технологического оборудования, строительные нормы и правила; санитарные нормы и правила;

методы оценки оборудования для предприятий торговли; расстановку и эффективное использование оборудования в предприятиях торговли;

- Уметь: выбирать и анализировать оборудование для предприятия торговли, использовать приемы и проводить анализ помещений предприятий торговли;

- Владеть: правилами эксплуатации и организации метрологического контроля оборудования торговых предприятий.

Содержание дисциплины:

1. Методические основы дисциплины, понятие и классификация торгового оборудования.
2. Измерительное и массоизмерительное оборудование.
3. Контрольно-кассовые машины.
4. Приборы для штрихового кодирования.
5. Холодильное оборудование.
6. Подъемно-транспортное оборудование.
7. Торговая мебель.
8. Фасовочно-упаковочное оборудование.
9. Транспортные средства.
10. Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ.
11. Складское оборудование.
12. Торговый инвентарь.
13. Оборудование для демонстрации товаров.
14. Режущее и измельчительное оборудование.
15. Комплексная механизация и автоматизация процессов.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: изучение классификации, функций и требований, технологий производства, особенностей направления повторного использования и аспектов утилизации отходов тары и упаковки.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.18).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-4, ПК-11, ПК-14.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: термины и понятия упаковки и тары, классификацию тары, функции, требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, способы производства, применение и утилизация тары и упаковки.
- Уметь: применять правила обращения продукцией в таре из различных материалов, хранения и возврата транспортной тары.
- Владеть: приемами расчетов по определению объемов загрузки тары, партионности груза к отправке.

Содержание дисциплины:

1. Тара и упаковка в системе товароведения.
2. Влияние упаковки на потребительские предпочтения.
3. Транспортная тара и упаковка.
4. Потребительская тара и упаковка.
5. Виды тары и упаковки по материалу изготовления.
6. Эtiquетирование упаковки.
7. Подарочная упаковка.
8. Укупорочные средства.
9. Упаковка и состояние окружающей среды.
10. Вспомогательные материалы.

11. Маркировка, наносимая на упаковку.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: контрольные вопросы по результатам практических работ, доклады, задание на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Технология хранения и транспортировки продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области технологии хранения и транспортировки продовольственных товаров для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.19).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-4, ПК-14, ПК-15.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: классификацию и характеристику ассортимента продовольственных товаров; факторы, сохраняющие качество и безопасность на этапах транспортировки и хранения продовольственных товаров; показатели качества и безопасности продовольственных товаров; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на этапах транспортировки и хранения; требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условиям и срокам их хранения и транспортировки; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы,

регламентирующие качество и безопасность продовольственных товаров на стадиях транспортировки и хранения.

- Уметь: осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров; проводить оперативный учет поступления и реализации продовольственных товаров, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах;

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

Содержание дисциплины:

1. Научные основы хранения продовольственных товаров.
2. Классификация продовольственных товаров по режимам хранения и требования, предъявляемые к товарам длительного хранения. Процессы, протекающие в продовольственных товарах при хранении.
3. Методы консервирования, способствующие увеличению сроков годности, гарантийных сроков хранения и реализации продовольственных товаров.
4. Условия хранения продовольственных товаров.
5. Товарные склады: определение, функции, классификация, типовое устройство.
6. Технологическое и подъемно-транспортное оборудование склада.
7. Правила размещения товаров на хранение с учетом их структуры, состава и доли в товарообороте.
8. Основные понятия и определения в грузоперевозках. Классификация и свойства грузов, учитываемые в перевозках основными видами транспорта, условия и правила перевозок продовольственных товаров.

9. Особенности хранения и транспортировки продовольственных товаров однородных и разнородных товарных групп. Правила их размещения и товарного соседства.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Товарный менеджмент

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

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.20).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОПК-2, ПК-5, ПК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные понятия, термины и их определения в области товарного менеджмента, экспертизы; основы работы с поставщиками и покупателями; факторы, формирующие и сохраняющие основополагающие характеристики товаров; основные процедуры при контроле и экспертизе качества товаров;

- Уметь: обеспечивать эффективное продвижение товаров в сфере обращения; налаживать работу с поставщиками и анализировать рекламации по качеству товаров; интерпретировать результаты товарных и гигиенических экспертиз, характеризующих потребительские свойства товаров; выявлять потребительские предпочтения и потенциальный круг потребителей; работать с нормативной и технической документацией в области товарного менеджмента, экспертизы и подтверждения соответствия товаров; проводить приемку партии товаров по качеству;

- Владеть: современными методами исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия и потребительских предпочтений; знаниями о дефектах, градациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы; положениями о работе с поставщиками.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия в области товарного менеджмента.
2. Объекты товарного менеджмента.
3. Потребности и прогнозирование спроса.
4. Управление ассортиментом торгового предприятия, качественные и количественные характеристики товара как объекты товарного менеджмента.
5. Обеспечение (формирование и сохранение) основополагающих товароведных характеристик товара на протяжении жизненного цикла продукции (товара).
6. Управление товарными запасами.
7. Управление закупками товара.
8. Экспертиза товаров в области товарного менеджмента

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видео материалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-стади (конкретные ситуации).

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Физико-химические методы исследования

Цель изучения дисциплины: целью освоения дисциплины является формирование представлений о сущности химического анализа, прочное и осмысленное усвоение студентами задач и методов качественного и количественного технического анализа, приобретение способности использовать полученные компетенции как при изучении специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.21).

Формируемые компетенции: ОПК-3, ОПК-5, ПК-9.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: теорию основных методов физико-химического анализа в соответствии с данной программой; применение основных методов физико-химического анализа при исследовании качества и безопасности продуктов питания; теорию ошибок при выполнении физико-химического исследования.
- Уметь: применять теоретические знания в физико-химических методах исследования; рассчитывать важнейшие характеристики растворов (концентрацию, рН растворов электролитов, константы диссоциации и гидролиза и др.); рассчитывать ошибку эксперимента.
- Владеть: знаниями по свойствам веществ и растворов в экспертизе пищевых систем; решением практических задач и применять полученные знания по методам анализа в процессе исследования качества и безопасности продуктов питания.

Содержание дисциплины:

1. Значение, общие принципы и методы технического анализа.
2. Понятие свойства вещества.
3. Статистическая обработка экспериментальных данных.
4. Спектральные и оптические методы анализа.
5. Электрохимические методы анализа.
6. Хроматографический метод анализа
7. Раскрытие практических аспектов использования системы знаний по физико-химическим методам анализа в деятельности будущих бакалавров в области экспертизы товаров по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Реализация программы дисциплины требует наличия современного учебного кабинета химии (лаборатории химии), оснащённого необходимым оборудованием, химической посудой, реактивами, плакатами, мультимедийной установкой, учебной литературой.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины – 180 часов, что составляет 5 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.ДВ Дисциплины по выбору

Элективные курсы по физической культуре

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

Формируемые компетенции: ОК-8.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: о роли физической культуры в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности, основы физической культуры и здорового образа жизни.
- Уметь: использовать приобретенный личный опыт физкультурно–спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей.
- Владеть: системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке)

Содержание дисциплины:

1. Легкая атлетика
2. Баскетбол
3. Гимнастика
4. Лыжная подготовка
5. Волейбол

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: Контрольные нормативы, рефераты.

Форма промежуточной аттестации: дифференцируемые зачеты.

Концепция развития внутренней торговли

Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с концепцией развития внутренней торговли Российской Федерации, а именно: с разрабатываемым в рамках Концепции организационно-правовым механизмом

доведения товаров до потребителя, обеспечивающим позитивное развитие внутреннего рынка в целом.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.1.1.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4.ПК-5.ПК-6.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: основные методы и положения экономической науки и хозяйствования, современное состояние экономики, особенности функционирования российских рынков, роль государства в согласовании экономических интересов общества; основные понятия, термины и их определения; основные цели и принципы концепции внутренней торговли; нормативно-правовое регулирование внутренней торговли; концептуальные основы торговой деятельности.

- Уметь: высказывать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся экономического и социально-политического развития общества, гуманитарных и социальных ценностей; использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для анализа социально-значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач; находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

- Владеть: основами философского, исторического и правового мышления, навыками сбора, систематизации и самостоятельного анализа информации о социально-политических и экономических процессах; навыками постановки цели и выбора наиболее экономичных средств ее достижения, исходя из интересов различных субъектов и с учетом непосредственных и отдаленных результатов.

Содержание дисциплины:

1. Современные тенденции развития потребительского рынка и основные цели реорганизации внутренней торговли.
2. Концептуальные основы формирования инфраструктуры оптовой торговли.
3. Концептуальные основы формирования инфраструктуры розничной торговли.
4. Концептуальные основы формирования инфраструктуры общественного питания.
5. Развитие интеграционных процессов в торговле.
6. Идеология, принципы и содержание государственного регулирования торговли.
7. Концептуальные основы обеспечения безопасности и качества товаров и услуг.
8. Правовое обеспечение развития торговли.
9. Основы формирования единой информационной системы внутренней торговли.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

История развития науки о питании

Цель изучения дисциплины: освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области питания для дальнейшего использования их в своей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.1.2.).

Формируемые компетенции: ОК-2, ОК-4, ОПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: этапы развития науки о питании, основные положения трудов ученых, различные теории питания и их основные положения
- Уметь: самостоятельно анализировать научную литературу; осуществлять сравнительный анализ научных открытий в области питания; осуществлять подбор продуктов в зависимости от пола, возраста, привычек и состояния здоровья населения.
- Владеть: навыками критического восприятия информации; методами сбора и анализа полученной информации; навыками практического использования полученных знаний в процессе профессиональной деятельности

Содержание дисциплины:

1. Этапы развития науки о питании
 - 1.1. Феномен питания в эволюции и истории человека
 - 1.2. Основные положения науки о питании в ученых трактатах античных и ранних веков
 - 1.3. Развитие науки о питании в XVII –XIX веках
 - 1.4. Развитие науки о питании в XX-XXI веках.
2. История развития и основные положения теорий питания 20-21 веков
 - 2.1. Теория сбалансированного питания Покровского А.А.
 - 2.2. Теория адекватного питания Уголева А.М.
 - 2.3. Альтернативные теории питания

Используемые информационные, инструментальные и программные средства:

Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, презентации

Формы текущего контроля: экспресс - опросы, контрольная работа.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Этика делового общения

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Этика делового общения» является обеспечение студентов знаниями, умениями, навыками в сфере делового и неофициального общения, раскрытие места и роли общения в системе межличностных и общественных отношений, его структуры, его значения в профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.2.1.).

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-6, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные закономерности взаимодействия человека и общества; основы межкультурных коммуникаций и взаимовлияния культур; направления межэтнического и межконфессионального диалога;
- Уметь: использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности; использовать в практической деятельности знания о деловом этикете;
- Владеть: навыками рефлексии, самооценки, самоконтроля; навыками взаимодействия с коллегами, к работе в коллективе.

Содержание дисциплины:

1. Общение, как инструмент этики деловых отношений.
2. Этические основы деловых отношений.
3. Этика деятельности организаций и этика деятельности руководителя.
4. Этикет в практике деловых отношений.

5. Вербальные и невербальные средства и их роль в деловом общении.
6. Культура удовлетворения потребностей как условие и фон делового общения.
7. Деловые переговоры и их специфика.
8. Этикет делового общения с иностранными партнерами.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Русский язык и культура речи

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является формирование целостного представления о речевой коммуникации, особенностях русской речи, нормах современного русского литературного языка и повышение уровня практического овладения современным русским литературным языком в разных сферах функционирования русского языка.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.2.2.).

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: нормативное использование системы языка на уровне его функционирования (речи) с учётом особенностей норм всех структурных языковых уровней (фонетического, лексического, фразеологического, грамматического).

- Уметь: выбирать языковые средства в соответствии с коммуникативной интенцией и ситуацией общения; находить и корректировать речевые ошибки; составлять план, конспект, аннотацию, реферат; составлять личные деловые бумаги.

- Владеть: навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии; культурой мышления и речи, основами профессионального и академического этикета;

Содержание дисциплины:

1. Структура и коммуникативные свойства языка.
2. Культура речи
3. Современная коммуникация и правила речевого общения
4. Нормативный аспект культуры речи
5. Функциональный аспект культуры речи

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: тесты, контрольные работы, доклады.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Биология с основами экологии

Целью дисциплины является изучение микробиологии однородных групп продовольственных товаров, влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по микробиологическим критериями и роли микроорганизмов в процессе формирования санитарно-гигиенических условий обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными товарами. Учебные задачи дисциплины: ознакомление с основными нормативно-правовыми документами, регламентирующими эпидемиологическую безопасность и качество

продовольственных товаров по микробиологическим критериям; изучение качества отдельных групп продовольственных товаров по основным микробиологическим показателям; изучение микробиологических видов порчи отдельных групп продовольственных товаров; изучение влияния микроорганизмов на формирование безопасности и качества продовольственных товаров в процессе полного жизненного цикла; освоение методов определения качества продовольственных товаров по основным микробиологическим критериям и порядка оформления результатов микробиологических испытаний качества и безопасности, усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию торговых предприятий.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.3.1.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК 5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: нормативно-правовую базу микробиологической оценки качества продовольственных товаров, основные термины, понятия и определения в области пищевой микробиологии, стандартные микробиологические показатели качества продовольственных товаров отдельных групп, основные виды микробиологической порчи продовольственных товаров отдельных групп, требования, предъявляемые к безопасности и качеству продовольственных товаров по микробиологическим критериям.
- Уметь: проводить оценку качества продовольственных товаров отдельных групп по микробиологическим показателям в соответствии с нормативными документами, выделять нормируемые микроорганизмы в чистую культуру и проводить их первичную идентификацию по культуральным и морфологическим признакам классическими методами, определять

микробиологическую безопасность товаров по основным микробиологическим критериям.

- Владеть: информацией о классических, современных и перспективных методах проведения оценки качества продовольственных товаров по основным микробиологическим критериям, о способах обнаружения санитарно-показательных микроорганизмов в продовольственных товарах, влиянии контаминации патогенными и условно-патогенными микроорганизмами на безопасность товаров и здоровье потребителей, санитарно-гигиенические требования, предъявляемых к персоналу, оборудованию, устройству и функционированию торговых предприятий продовольственными товарами.

Содержание дисциплины:

- Микробиологические показатели и критерии качества.
- Закономерности наследственности.
- Микробиология продовольственных товаров животного происхождения.
- Микробиология товаров растительного происхождения.
- Гигиена и санитария.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Экология

Цель изучения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Экология» является освоение и понимание студентами основ экологии, законов формирования окружающей среды, значимости её охраны и рационального

использования; формированию экологического подхода при решении профессиональных задач.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.3.2.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3, ОПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: исторический путь развития экологического знания, его структуру; основные понятия, определения и законы экологии; структуру, функционирование, свойства экосистем и биосферы как единого целого; закономерности их устойчивости, взаимодействие и взаимосвязь компонентов; правовые основы охраны окружающей среды, теоретические и практические основы рационального природопользования; концепцию ноосферы и понятие ноогенеза.

- Уметь: оценивать влияние деятельности человека на окружающую природную среду; определять сущность экологических проблем в локальных и глобальных масштабах; определять степень негативного влияния человеческой деятельности на состояние окружающей природной среды; определять источники и масштабы возможных негативных воздействий на окружающую природную среду; проводить мероприятия, направленные на сохранение окружающей природной среды; находить способы и средства решения экологических проблем своего предприятия.

- Владеть: экологическим мировоззрением; методами сбора и обобщения новых знаний в области экологии и защиты окружающей среды от негативных воздействий хозяйственно – бытовой деятельности человека.

Содержание дисциплины:

1. «Экология – современное научное знание»
2. «Биосфера – глобальная экологическая система»
3. «Экологические системы и популяции»

4. «Основы охраны окружающей среды»

5. «Основы рационального использования природных ресурсов».

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, лекции.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Биологическая химия

Цель изучения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Биологическая химия» являются формирование представлений о сущности химических процессов, закономерностях их протекания. Формирование навыка проведения физико-химического и биологического анализов и использования результатов в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности пищевой продукции.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.4.1.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: физические и химические основы жизнедеятельности организма; химические закономерности биологически активных веществ
- Уметь: грамотно объяснять процессы, происходящие в организме с точки зрения общебиологической науки; оценивать химические реакции; использовать результаты в профессиональной деятельности; пользоваться лабораторным оборудованием.

- Владеть: знаниями об основных биохимических законах и их использовании в ветеринарии; навыками работы на лабораторном оборудовании, методами наблюдения и эксперимента.

Содержание дисциплины:

Химия биологически важных веществ (аминокислоты, пептиды и белки, ферменты, нуклеиновые кислоты, гормоны, витамины, углеводы и липиды); Обмен веществ и энергии. Метаболизм простых и сложных белков; Обмен углеводов и липидов. Минеральный и водно-солевой обмен; Функциональная биохимия.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Реализация программы дисциплины требует наличия современного учебного кабинета химии (лаборатории химии), оснащённого необходимым оборудованием, химической посудой, реактивами, плакатами, мультимедийной установкой, учебной литературой.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Микробиология однородных групп товаров,
санитария и гигиена**

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является изучение микробиологии однородных групп товаров, влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по микробиологическим критериями и роли микроорганизмов в процессе формирования санитарно-гигиенических условий обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными товарами.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.4.2.).

Формируемые компетенции: ОПК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-12.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины студент должен:

- Знать: нормативно-правовую базу микробиологической оценки качества продовольственных товаров, основные термины, понятия и определения в области пищевой микробиологии, стандартные микробиологические показатели качества продовольственных товаров отдельных групп, основные виды микробиологической порчи продовольственных товаров отдельных групп, требования, предъявляемые к безопасности и качеству продовольственных товаров по микробиологическим критериям.

- Уметь: проводить оценку качества продовольственных товаров отдельных групп по микробиологическим показателям в соответствии с нормативными документами, выделять нормируемые микроорганизмы в чистую культуру и проводить их первичную идентификацию по культуральным и морфологическим признакам классическими методами, определять микробиологическую безопасность товаров по основным микробиологическим критериям.

- Владеть: информацией о классических, современных и перспективных методах проведения оценки качества продовольственных товаров по основным микробиологическим критериям, о способах обнаружения санитарно-показательных микроорганизмов в продовольственных товарах, влиянии контаминации патогенными и условно-патогенными микроорганизмами на безопасность товаров и здоровье потребителей, санитарно-гигиенические требования, предъявляемых к персоналу, оборудованию, устройству и функционированию торговых предприятий продовольственными товарами.

Содержание дисциплины:

1. Микробиологические показатели и критерии качества.

2. Закономерности наследственности.
3. Микробиология продовольственных товаров животного происхождения.
4. Микробиология товаров растительного происхождения.
5. Гигиена и санитария.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства:

Компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Статистика коммерческой деятельности

Цель изучения дисциплины: является формирование у студентов навыков владения основными понятиями, методиками расчета важнейших статистических показателей и практического их применения для изучения количественной характеристики массовых явлений при организации коммерческой деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.5.1.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: предмет статистики, её основные понятия и категории; методы статистических исследований, применяемых при организации и управлении коммерческой деятельностью.
- Уметь: проводить сбор, обработку и анализ данных в системах управления коммерческой деятельностью; осуществлять выбор статистических методов для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы;
- Владеть: навыками самостоятельного аналитического использования теоретических знаний, современными методами сбора, обработки и анализа статистической информации в системах управления коммерческими процессами.

Содержание дисциплины:

1. Предмет, задачи и система показателей статистики коммерческой деятельности.
2. Сводка и группировка статистического материала. Ряды динамики.
3. Индексный метод в статистических исследованиях.
4. Статистические методы анализа взаимосвязей.
5. Статистика товарных запасов, цен и финансов коммерции.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Математическая статистика

Цель изучения дисциплины: является освоение методов математической статистики, приобретение студентами навыков решения задач,

навыков самостоятельной работы с литературой по математической статистике; формирование научного мировоззрения.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.5.2.).

Формируемые компетенции: ОК- 7, ОПК-1.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: основные понятия и методы математической статистики и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности;
- Уметь: использовать методы математической статистики для решения проблем товароведной и оценочной деятельности;
- Владеть: навыками использования математического аппарата для решения профессиональных задач.

Содержание дисциплины:

1. Статистическое распределение выборки
2. Статистические оценки параметров распределения
3. Проверка статистических гипотез
4. Корреляционный анализ.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: самостоятельные работы студентов, контрольные работы (домашние и аудиторная).

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Сенсорный анализ

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области сенсорного анализа для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.6.1.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-12.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: научные основы физических, физико-химических и биологических методов сенсорного анализа для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров; психофизиологические основы органолептики; требования к экспертам-дегустаторам, помещению и другие условия, обеспечивающие воспроизводимость дегустационных оценок.
- Уметь: организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням; проводить тестирование экспертов-дегустаторов и обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач.
- Владеть: экспертной методологией в дегустационном анализе; практическими навыками организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров.

Содержание дисциплины:

1. Общие сведения о сенсорном анализе.
2. Сенсорное восприятие и психофизиологические основы сенсорных ощущений.
3. Показатели качества, оцениваемые с помощью органов чувств.
4. Систематика сенсорных методов и общие сведения о них.

5. Взаимосвязь органолептических и инструментальных методов.
6. Отбор и обучение дегустаторов.
7. Организация и проведение сенсорного анализа.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Теория органолептического анализа пищевых продуктов

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области теории органолептического анализа пищевых продуктов анализа для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.6.2.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-4, ПК-6, ПК-9.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: научные основы физических, физико-химических и биологических методов органолептического анализа для оценки показателей качества и безопасности пищевых продуктов; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов; экспертную методологию в дегустационном анализе.

- Уметь: организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням; проводить тестирование экспертов-дегустаторов и обоснованно применять органолептические методы для решения поставленных задач.
- Владеть: законодательными и правовыми основами органолептического анализа; требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; понятийно-терминологическим аппаратом в области органолептики.

Содержание дисциплины:

1. Органолептическая оценка качества пищевых продуктов: основные понятия и положения. Условия проведения органолептического анализа.
2. Органолептические методы исследований. Способы тестирования органов чувств.
3. Использование органолептики в методах потребительской оценки.
4. Построение профилей показателей качества.
5. Факторы, влияющие на результаты органолептической оценки.
6. Организация и проведение органолептической оценки.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товароведения и экспертизы комбинированных товаров и функциональных продуктов питания для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.7.1.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-11, ПК-12.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: классификацию и характеристику ассортимента комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; основные методы идентификации комбинированных товаров и функциональных продуктов питания и способы защиты их от фальсификации.
- Уметь: осуществлять приемку комбинированных товаров и функциональных продуктов питания по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации комбинированных товаров и функциональных продуктов питания.
- Владеть: методиками оценки потребительских свойств комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; процедурами проведения

экспертизы комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации комбинированных товаров и функциональных продуктов питания на всех этапах товародвижения.

Содержание дисциплины:

1. Товароведная характеристика и экспертиза пищевых и биологически активных добавок.
2. Товароведная характеристика и экспертиза комбинированных продовольственных товаров.
3. Товароведная характеристика и экспертиза функциональных продуктов растительного происхождения лечебного и профилактического назначения.
4. Товароведная характеристика и экспертиза функциональных продуктов животного происхождения лечебного и профилактического назначения.
5. Товароведная характеристика и экспертиза функциональных продуктов, предназначенных для детского питания.
6. Товароведная характеристика и экспертиза функциональных продуктов, предназначенных для питания спортсменов.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Товароведение и экспертиза пищевых концентратов

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товароведения и экспертизы пищевых концентратов для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.7.2.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-11, ПК-12.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: классификацию и характеристику ассортимента пищевых концентратов; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла пищевых концентратов; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности пищевых концентратов; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; основные методы идентификации пищевых концентратов и способы защиты их от фальсификации.
- Уметь: осуществлять приемку пищевых концентратов по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации пищевых концентратов.
- Владеть: методиками оценки потребительских свойств пищевых концентратов; процедурами проведения экспертизы пищевых концентратов; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности пищевых концентратов; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и методами

обнаружения фальсификации пищевых концентратов на всех этапах товародвижения.

Содержание дисциплины:

1. Товароведная характеристика и экспертиза пищевых концентратов первых обеденных блюд.
2. Товароведная характеристика и экспертиза пищевых концентратов вторых обеденных блюд.
3. Товароведная характеристика и экспертиза пищевых концентратов сладких блюд.
4. Товароведная характеристика и экспертиза сухих завтраков и снеков.
5. Товароведение и характеристика пищевых концентратов, используемых в комплектовании бортовых пайков и рационов космонавтов.
6. Товароведение и характеристика пищевых концентратов, используемых в комплектовании сухих пайков военнослужащих.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Товарный консалтинг и аудит качества

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний и представлений о состоянии, проблемах и перспективах развития международного консалтинга; приобретение практических навыков по использованию мирового опыта консультирования в сфере торговли и обращения рынка продовольственных товаров; всестороннее изучение аудита;

выработка начальных навыков специалиста для подготовки и проведения аудитов качества.

Место дисциплины в учебном плане. Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.8.1.).

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-4, ОК-6, ПК-5, ПК-8, ПК-13, ПК-14.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: закономерности потребления товаров; сегментацию потребительского рынка, их краткую характеристику; особенности направлений актов покупки и поведения покупателей; модели потребления товаров и услуг; состояние международного рынка консалтинговых услуг и тенденции его развития; виды, цели, задачи аудитов и их особенности;
- Уметь: проводить анализ типологических особенностей потребителей; использовать полученные знания для осуществления консультационной деятельности в области развития торговли; оформлять результаты внутреннего аудита в письменной и устной форме;
- Владеть: знаниями о состоянии, проблемах и перспективах развития консалтинговых услуг в области развития торговли; знаниями по практическому консультированию в области развития торговли;
- знаниями основ производственных отношений при проведении аудитов.

Содержание дисциплины:

1. Понятие консалтинга. Сегментация потребительского рынка.
2. Закономерности потребления товаров. Особенности направлений актов покупки и поведения покупателей.
3. Классификация потребительских сегментов и их краткая характеристика.
4. Модели потребления товаров и услуг.
5. Анализ типологических особенностей потребителей.

6. Консультативные услуги в области развития торговли.
7. Понятие аудита качества. Управление программой аудита.
8. Проведение аудита качества продовольственных товаров.
9. Отчет об аудите качества продовольственных товаров и корректирующие действия.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Товарная информация

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товарной информации для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.8.2.).

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-4, ОК-6; ПК-5, ПК-12, ПК-16, ПК-20.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу; методические основы информационной идентификации; требования к маркировке товаров; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие информационное обеспечение товародвижения.

- Уметь: получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки, нормативных и товарно-сопроводительных документов; проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в области товарной информации; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.
- Владеть: аналитическими методами, логическим мышлением для коммуникационной обработки информации; сформированным товароведным мировоззрением, позволяющим участвовать в реализации проектов в сфере оптимизации товарной информации.

Содержание дисциплины:

1. Товарная информация: виды, формы, средства.
2. Нормативно-правовая база товарной информации,
3. Маркировка: виды, требования, функции, структура.
4. Носители производственной и торговой маркировки.
5. Информационные знаки.
6. Кодирование товаров.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: Тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности

Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с системой стандартизации, сертификации и техническим регулированием в России, а

именно: с категориями и видами стандартов, ролью стандартов в развитии современной технологии продуктов питания; сертификатами на качество продукции и аттестацию технологического процесса; процедурой разработки, оформления и утверждения нормативной документации (ТУ, СтП).

Место дисциплины в учебном плане. Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.9.1.).

Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-6, ОПК-3, ПК-3, ПК-11, ПК-15.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативной документации; основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования; основные цели и принципы стандартизации; формы оценки и подтверждения соответствия; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- Уметь: работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); использовать компьютерные технологии для расчета рецептур новых продуктов питания и расчета пищевой ценности новых продуктов питания; использовать методы унификации и расчеты параметрических рядов при разработке стандартов и другой нормативной документации; проводить измерения и обрабатывать результаты;
- Владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, ТУ, ТИ, сводов правил, навыками проведения современных измерений; методами обработки результатов измерений.

Содержание дисциплины:

1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины;
2. Нормативная документация в области технического регулирования;

3. Нормативная документация в области стандартизации пищевых продуктов;
4. Нормативная документация в области сертификации пищевых продуктов;
5. Качество и безопасность пищевых продуктов;
6. Технология расчета рецептур новых продуктов питания;
7. Унификация рецептур новых продуктов питания.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен.

Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных и непродовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям качества и безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Место дисциплины в учебном плане. Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.9.2.).

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-3, ПК-3, ПК-11, ПК-15.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: основные нормативные и законодательные документы, регулирующие качество, безопасность товаров, международные системы безопасности и качества товаров; правила обращения продукции на рынке; требования безопасности;
- Уметь: использовать законодательную и нормативную документацию для целей обеспечения качества и безопасности производимых, а так же реализуемых на рынке товаров;
- Владеть: информацией о действующих законодательных и нормативных правовых актах регламентирующих безопасность и качество товаров.

Содержание дисциплины:

1. Нормативное и законодательное обеспечение качества и безопасности товаров.
2. Нормативные документы в структуре обеспечения качества и безопасности товаров.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен.

Налоговые системы

Цель изучения дисциплины: целью дисциплины «Налоговые системы» является усвоение теоретической базы для понимания экономического механизма налогообложения, развития практических навыков у студентов по исчислению и уплате налогов, формирования необходимых бакалавру компетенций.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.10.1.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: теоретические основы налогообложения; законодательную базу по вопросам налогообложения, классификацию налоговых режимов; классификацию налогов и сборов в зависимости от различных признаков; виды специальных налоговых режимов; основные направления реформирования налоговой системы Российской Федерации.

- Уметь: выбирать оптимальный режим налогообложения с целью оптимизации налоговых платежей в рамках налогового законодательства, рассчитывать конкретные налоги и сборы.

- Владеть: методикой исчисления отдельных видов налогов, а именно, правильного выбора объекта налогообложения, исчисления налоговой базы с учетом применения налоговых льгот, выбора налоговой ставки, налоговых вычетов.

Содержание дисциплины:

1. Понятие и структура налоговой системы Российской Федерации.
2. Виды и сущность налогов как основы налоговой системы.
 - 2.1. Налоги с юридических лиц.
 - 2.2. Налогообложение доходов физических лиц.
 - 2.3. Прочие налоги.
3. Специальные налоговые режимы.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства Учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля успеваемости студентов Тесты и контрольные вопросы.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Методы принятия управленческих решений

Цель изучения дисциплины: является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области принятия управленческих решений.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.10.2.).

Формируемые компетенции: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1, ОПК-2, ОПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: сущность управленческого решения, его специфику и задачи, основные показатели и критерии эффективности; основные требования, предъявляемые к управленческим решениям в процессе их выполнения; виды контроля управленческого решения; ответственность руководителей за принимаемые решения.

- Уметь: применять современные методики и технологии разработки и реализации оценки управленческих решений, программ развития организации; находить и эффективно использовать источники информации, обрабатывать и обобщать информацию о различных явлениях и процессах в системе управления; анализировать и применять на практике лучшие достижения зарубежных стран в области разработки управленческих решений; применять знания в области принятия управленческих решений в своей профессиональной деятельности в соответствии с нормами права и морали.

- Владеть: навыками разработки, принятия и реализации управленческих решений.

Содержание дисциплины

1. Введение в дисциплину «Методы принятия управленческих решений».
2. Сущность эффективного решения. Виды управленческих решений
3. Алгоритм принятия управленческого решения
4. Процесс выработки рационального решения

Используемые информационные, инструментальные и программные средства Учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции

Формы текущего контроля успеваемости студентов Тесты и контрольные вопросы.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Товароведные критерии формирования качества потребительских товаров

Цель изучения дисциплины: является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков для определения и использования критериев формирования качества потребительских товаров.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.11.1.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-11.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: правовую основу товароведческой оценки; свойства различных видов потребительских товаров, принципы составления номенклатуры свойств

потребительских товаров, критерии качества различных видов потребительских товаров.

- Уметь: составлять номенклатуру свойств конкретных видов товаров; проводить оценку качества конкретных видов товаров на основе утвержденных критериев.

- Владеть: навыками критериальной оценки качества потребительских товаров.

Содержание дисциплины:

1. Номенклатуры свойств потребительских товаров.
2. Позитивные и негативные свойства потребительского товара.
3. Физические потребительские свойства товара.
4. Химические потребительские свойства товара.
5. Физико-химические и биологические потребительские свойства товара.
6. Функциональные потребительские свойства товара.
7. Эргономические потребительские свойства товара.
8. Эстетические свойства товара.
9. Надёжность и безопасность товара.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видеоматериалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-стади (конкретные ситуации).

Общая трудоемкость дисциплины – 180 часов, что составляет 5 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Основополагающие характеристики потребительских товаров и сырья

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области основополагающих характеристик

потребительских товаров и сырья для профессиональной подготовки бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане. Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.11.2.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-11.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: структуру потребительских свойств продовольственных товаров и сырья; безопасность, пищевая ценность, биологическая ценность, физиологическая ценность, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность, кулинарно-технологические свойства; факторы, влияющие на качество сырья и товаров;
- Уметь: определять органолептические, физико-химические и санитарно-гигиенические показатели используемого сырья и готовой продукции; по результатам оценки качества делать выводы о соответствии и несоответствии качества нормативной документации; определять качество потребительских товаров и сырья; анализировать причины возникновения дефектов и брака продовольственных товаров и сырья;
- Владеть: методиками определения качества потребительских товаров и сырья.

Содержание дисциплины:

1. Понятие о товароведении, как науки об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости.
2. Потребительные стоимости. Характеристика товаров. Потребительские свойства товаров и сырья.
3. Качество продукции и сырья (градация, класс, сорт). Стандартный и нестандартный товар. Дефекты, брак, отходы (ликвидные и неликвидные).
4. Сохраняемость товара. Классификация по сохраняемости (скоропортящиеся, товары кратковременного хранения, товары длительного хранения).

5. Потери количественные (естественная убыль и предреализационные потери), качественные потери.
6. Требования к упаковке и маркировке.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 180 часов, что составляет 5 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров

Цель изучения дисциплины: является изучение основных этапов жизненного цикла товаров, овладение методикой проведения приемочной экспертизы по количеству и качеству, изучение нормативной документации в экспертной деятельности и ее оформление.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.12.1.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОПК-3, ПК-3, ПК-12.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров; основные этапы жизненного цикла потребительских товаров; порядок проведения приемочной экспертизы по количеству и качеству; методы экспертной оценки; организацию проведения товарной экспертизы.

- Уметь: давать товароведную характеристику товара; определять номенклатуру потребительских свойств и показателей товаров; определять количественные характеристики единичных товаров и товарных партий; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; определять основные этапы жизненного цикла товаров; применять методы экспертной оценки; давать экспертную оценку однородных групп товаров; проводить товарную экспертизу.

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

Содержание дисциплины:

1. Предмет, задачи и структура дисциплины, классификация экспертизы;
2. Стадии жизненного цикла товаров;
3. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Принципы экспертизы;
4. Средства товарной экспертизы;
5. Методы товарной экспертизы;
6. Товароведная экспертиза;
7. Санитарно-гигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза;
8. Экологическая экспертиза товаров;
9. Организация проведения товарной экспертизы.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видео материалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-стади (конкретные ситуации).

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Алгоритм экспертной оценки товаров

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков для определения последовательности основных этапов экспертной оценки товаров и ее реализации на практике в соответствии с определенным алгоритмом.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.12.2.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ОПК-3, ПК-3, ПК-12.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные нормативные документы, регламентирующие процесс экспертизы, требования к экспертной группе, основания для классификации товаров и потребителей, содержание структурной схемы показателей, виды и методы процедур индивидуальной и коллективной экспертиз качества
- Уметь: формировать рабочую группу экспертов, осуществлять классификацию товаров и потребителей, выбирать виды и методы индивидуальной и коллективной экспертиз качества, проводить опрос экспертов, обобщать согласовывать индивидуальные экспертные оценки, определять объективность коллективных экспертных оценок.
- Владеть: современными методами планирования и реализации экспертной деятельности

Содержание дисциплины:

1. Подготовительный (организационный) этап экспертизы.
 - 1.1.Формирование рабочей группы
 - 1.2.Формирование экспертной группы.
 - 1.3.Классификация товаров и потребителей.
 - 1.4.Построение структурной схемы показателей качества.
2. Этап получения индивидуальных экспертных оценок.

- 2.1.Выбор процедур экспертных оценок.
- 2.2.Выбор метода получения информации от эксперта и подготовка инструментария.
- 2.3.Индивидуальный опрос экспертами.
3. Этап получения коллективных экспертных оценок.
 - 3.1.Обобщение индивидуальных экспертных оценок.
 - 3.2.Определение согласованности индивидуальных экспертных оценок.
 - 3.3.Определение объективности коллективных экспертных оценок.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: Учебная основная и дополнительная литература, видеоматериалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, анализ кейс-стади (конкретных ситуаций).

Общая трудоемкость дисциплины – 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

ФАКУЛЬТАТИВЫ

ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель изучения курса является приобщение обучающихся к научным знаниям, готовность и способность их к проведению научно-исследовательских работ; воспитание познавательного интереса к исследовательской и научно-проектной деятельности; формирование у обучающихся целостного представления о процессах научного мышления, о классических и современных взглядах на научное знание, развитие навыков применения исследовательского инструментария для анализа социально-управленческих процессов.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения курса: в результате освоения курса обучающийся должен:

- Знать: порядок организации научно – исследовательской работы; методологические основы научных исследований; теоретические основы композиции и рубрикации исследования; современные подходы к организации исследовательской работы; планирование объема выборки, эмпирические и теоретические распределения, статистические методы проверки гипотез, сущность и основы анализов и их применение в экономических исследованиях.

В результате освоения курса обучающийся должен знать уметь:

- формулировать цель и задачи, объект и предмет, гипотезу исследования;
- обрабатывать научную информацию об объекте исследования;
- выбирать язык и стиль исследования;
- вести библиографическую работу с привлечением современных информационных технологий;
- выбирать необходимые методы исследования, модифицировать существующие исходя из задач конкретного исследования;
- представлять итоги проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, проектов в соответствии с предъявляемыми требованиями;

В результате освоения курса обучающийся должен знать владеть:

- проведением информационного поиска, накоплением и обработкой научной информации;
- использованием методов теоретических исследований, математического моделирования,
- умением выступать на защите научной работы

Содержание курса:

1. Наука как способ познания мира
2. Основные понятия научно-исследовательской работы
3. Методология научного познания
4. Логические законы в практике научного исследования
5. Накопление и обработка научной информации

6. Патентование
7. Работа над рукописью научно- исследовательской работы

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Курс «Основы исследовательской деятельности» является факультативным внесленным в учебный план по направлению подготовки 38.03.07.62 Товароведение, решением факультета сервиса в часть «Факультативы».

Общая трудоемкость дисциплины – 36 часов, что составляет 1 зачётную единицу.

УПРАВЛЕНИЕ ЛИЧНОЙ КАРЬЕРОЙ

Целью курса «Управление личной карьерой» является создание условий для осознанного выбора студентами направления своей дальнейшей специализации в процессе вузовского обучения, осознание ими своих жизненных целей, разработка реальной программы личных действий для формирования конкурентоспособности, трудоустройства и обеспечения собственной карьеры, глубокое понимание содержания и перспектив своего направления обучения. Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие *задачи*: обучение студентов младших курсов технологиям учебы в вузе; воспитание привычки эффективно использовать свое время; обучение молодых людей технологиям выбора карьеры и жизненных целей; воспитание современной организационной культуры; освоение технологии самообеспечения личной конкурентоспособности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основные особенности студенческой жизни, пути адаптации в ней;

Уметь: применять полученные знания для формирования ответственного отношения к учебе как основе успешной профессиональной деятельности;

Владеть: навыками самообеспечения личной конкурентоспособности.

Содержание курса:

МОДУЛЬ 1. КАК ЖИТЬ И УЧИТЬСЯ В ВЫСШЕМ УЧЕБНОМ ЗАВЕДЕНИИ

Модульная единица 1. От школы к вузу: новые условия обучения.

МОДУЛЬ 2. ОСНОВЫ ЛИЧНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ СТУДЕНТА

Модульная единица 3. Сущность персонального менеджмента.

МОДУЛЬ 3. УПРАВЛЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ КАРЬЕРОЙ

Модульная единица 5. Выбор карьеры.

Модульная единица 6. Система и механизмы формирования студентом собственной конкурентоспособности.

Общая трудоемкость дисциплины – 36 часов, что составляет 1 зачётную единицу.

Блок 2. «Практики»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная практика является важным и ответственным этапом высшего профессионального образования. В период практики создаются оптимальные условия, позволяющие студентам проявить свои личностные качества, развить профессиональные качества и приобрести начальные навыки и элементы практической профессиональной деятельности, значимые для бакалавра направления подготовки 38.03.07 Товароведение. Данный вид практики является необходимым этапом формирования у обучающихся требуемых компетенций

Программа учебной практики предназначена для реализации федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по подготовке бакалавров по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Учебная практика проводится на базе розничных торговых предприятий Нижнего Новгорода и Нижегородской области.

Учебная практика формирует у студентов общекультурные, профессиональные компетенции и способности к исполнению обязанностей продавцов, продавцов-консультантов различных отделов, фасовщиков.

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы, что составляет 108 академических часов, на прохождение практики по графику учебного процесса отводится 2 недели.

Учебная практика состоит из двух модулей, каждый из которых содержит по две модульные единицы.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль) проводится: во втором семестре – в форме зачета с оценкой

1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1.1 Внешние и внутренние требования

Учебная практика (Б 5. У) входит в раздел «Б 5. Практики, НИР» по направлению подготовки ВО Товароведение.

Учебная практика в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ООП ВО и Учебного плана по направлению 38.03.07 Товароведение должна формировать следующие компетенции:

ОК-1 – владение культурой мышления, способность к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения;

ОК-9 – владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

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

ПК-21 – знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.

1.3 Место учебной практики в учебном процессе

Учебная практика является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для успешного прохождения учебной практики необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с Учебными планами подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.07.62 Товароведение, профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров». Форма, время проведения и трудоемкость учебной практики определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров

Форма проведения практики. Учебная практика проводится в форме профессиональной деятельности студентов на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на предприятиях торговли разных форм собственности.

Местоположение прохождения практики. В качестве баз учебной практики выбираются предприятия, отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки студента и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения производственной практики могут быть розничные торговые предприятия, реализующие продовольственные и

непродовольственные товары, имеющие долю ассортиментных позиций продовольственных товаров не менее 50%.

Время прохождения практики. Учебная практика проводится по графику учебного процесса во втором семестре обучения, общая продолжительность составляет две недели.

Прохождение учебной практики базируется на освоении следующих дисциплин: «Защита прав потребителей», «Правовое регулирование коммерческой деятельности», «Концепция развития внутренней торговли»

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: во втором семестре – в форме зачета с оценкой

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Цель учебной практики: ознакомление студентов с торгово-технологическими процессами, осуществляемыми в предприятиях розничной торговли, местом и ролью в них специалистов отрасли для углубления их теоретических знаний и приобретения ими практических, умений, навыков и компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению Товароведение.

Задачи:

- овладеть приемами и приобрести практические навыки продажи различных групп товаров;
- изучить правила работы розничного торгового предприятия;
- изучить технологию подготовки товаров к продаже;
- изучить правила размещения товаров в торговом зале;
- ознакомиться с приемами выкладки товаров в торговом зале;

- ознакомиться с тарой-оборудованием, применяемой для размещения и доставки товаров в торговый зал;
- освоить работу контрольно-кассового и весоизмерительного оборудования;
- ознакомиться с основными помещениями розничного торгового предприятия и оборудованием, размещенным в них;
- ознакомиться с планировкой торгового зала;
- ознакомиться с перечнем дополнительных услуг, оказываемых покупателям на розничном торговом предприятии;
- изучить организацию и условия хранения товаров;
- ознакомиться с порядком приемки товаров по количеству и качеству.

В результате прохождения практики студент должен:

Знать:

- правила работы розничного торгового предприятия;
- технологию подготовки товаров к продаже;
- правила размещения товаров в торговом зале;
- приемы выкладки товаров в торговом зале;
- основные помещения розничного торгового предприятия;
- перечень оборудования основных помещений розничного торгового предприятия;
- планировку торгового зала;
- перечень дополнительных услуг, оказываемых покупателям на розничном торговом предприятии;
- организацию и условия хранения товаров;
- порядок приемки товаров по количеству и качеству.

Уметь:

- производить выкладку товаров в торговом зале;

- пользоваться тарой-оборудованием, применяемой для размещения и доставки товаров в торговый зал;
- пользоваться контрольно-кассовым и весоизмерительным оборудованием;
- осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству;
- выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров.

Владеть:

- приемами и практическими навыками продажи различных групп продовольственных товаров;
- методиками оценки потребительских свойств продовольственных товаров;
- процедурами проведения экспертизы продовольственных товаров;
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения;
- нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности;
- правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации продовольственных товаров растительного происхождения на всех этапах товародвижения.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы (108 часов), их распределение по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости учебной практики по семестрам для очной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час. (недель)	по семестрам
			2
Общая трудоемкость учебной практики по учебному плану	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Самостоятельная работа	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Выполнение программы практики	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Вид контроля:			
Зачет с оценкой			+

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Структура учебной практики

Таблица 2 – Структура учебной практики

Модуль 1. Учебно-ознакомительный этап	
Модульная единица 1. Организационные мероприятия	Модульная единица 2. Формирование общего представления о торговом предприятии
Модуль 2. Производственно-исследовательский этап	
Модульная единица 3. Сбор, обработка и систематизация материала	Модульная единица 4. Выполнение индивидуальных заданий, подготовка отчета по практике и его защита

4.2 Трудоемкость модулей и модульных единиц учебной практики

Таблица 3 – Трудоемкость модулей и модульных единиц

Наименование модулей и модульных единиц	Всего часов на модуль	Самостоятельная работа

Модуль 1. Учебно-ознакомительный этап	16	16
<i>Модульная единица 1.</i> Организационные мероприятия	6	6
<i>Модульная единица 2.</i> Формирование общего представления о торговом предприятии	10	10
Модуль 2. Производственно-исследовательский этап	92	92
<i>Модульная единица 3.</i> Сбор, обработка и систематизация материала	76	76
<i>Модульная единица 4.</i> Выполнение индивидуальных заданий, подготовка отчета по практике и его защита	16	16
Итого	108	108

4.3 Содержание модулей учебной практики

МОДУЛЬ 1. УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Модульная единица 1.

Организационные мероприятия

Консультация руководителей от института и от торгового предприятия по прохождению учебной практики. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях.

Студент должен знать: порядок и последовательность прохождения учебной практики, правила техники безопасности.

Студент должен уметь: правильно и последовательно действовать в случаях возникновения на предприятии пожарной опасности и возникновении чрезвычайных ситуаций.

Модульная единица 2.

Формирование общего представления о торговом предприятии

Ознакомление студентов с организационно-правой формой, уставом, структурой управления, профилем и торговым ассортиментом предприятия. Презентация пиар-менеджера. Обзорная экскурсия с изучением планировки помещений и общих операций торгово-технологического процесса.

Студент должен знать: организационно-правовую форму, основные положения устава, структуру управления и перечень основных ассортиментных

позиций торгового предприятия, основные операции торгово-технологического процесса.

Студент должен уметь: размещать товары в соответствии с правилами выкладки и соблюдением принципа товарного соседства, пользоваться тарой-оборудованием.

МОДУЛЬ 2.

ПРОИЗВОДСТВЕННО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЭТАП

Модульная единица 3. Сбор, обработка и систематизация материала

Выполнение работ, сбор и обработка информации в соответствии с программой практики и планом распределения по отделам торгового предприятия и участкам торгово-технологического процесса. Ротация подгрупп студентов в течение периода прохождения практики по участкам торгово-технологического процесса. Систематизация материала.

Студент должен знать: особенности торгово-технологического процесса на каждом этапе и в каждом отделе торгового предприятия.

Студент должен уметь: пользоваться контрольно-кассовым и весоизмерительным оборудованием, осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации, осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров на этапах торгово-технологического процесса.

Модульная единица 4.

Выполнение индивидуальных заданий, подготовка отчета по практике и его защита

Выполнение индивидуальных заданий по изучению ассортимента и экспертизе товарных групп, составление отчетов по практике и их защита.

Студент должен знать: особенности классификации и характеристики ассортимента выбранной товарной группы и последовательность ее экспертной оценки.

Студент должен уметь: проводить экспертную оценку товарной группы в соответствии с индивидуальным заданием, систематизировать материал для составления отчета, оформлять отчет в качестве документа, отражающего результаты исследований, защищать и отстаивать собственное мнение по полученным результатам.

4.4. Самостоятельное изучение разделов учебной практики

Таблица 4 – Перечень вопросов для самостоятельного обучения

№ модуля и модульной единицы практики	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного обучения	Вид контрольного мероприятия	Объем, часов
Модуль 1. Учебно-ознакомительный этап			16
Модульная единица 1. Организационные мероприятия	Консультация руководителей от института и от торгового предприятия по прохождению учебной практики. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях.	Регистрация в журнале по технике безопасности торгового предприятия	6
Модульная единица 2. Формирование общего представления о торговом предприятии	Ознакомление студентов с организационно-правой формой, уставом, структурой управления, профилем и торговым ассортиментом предприятия. Презентация пиар-менеджера. Обзорная экскурсия с изучением планировки помещений и общих операций торгово-технологического процесса.	Защита отчета по практике	10
Модуль 2. Производственно-исследовательский этап			92
Модульная единица 3. Сбор, обработка и систематизация материала	Выполнение работ, сбор и обработка информации в соответствии с программой практики и планом распределения по отделам торгового предприятия и участкам торгово-	Защита отчета по практике	76

	технологического процесса. Ротация подгрупп студентов в течение периода прохождения практики по участкам торгово-технологического процесса. Систематизация материала.		
Модульная единица 4. Выполнение индивидуальных заданий, подготовка отчета по практике и его защита	Выполнение индивидуальных заданий по изучению ассортимента и экспертизе товарных групп, составление отчетов по практике и их защита.	Защита отчета по практике	16
Итого			108

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УЧЕБНЫМ МАТЕРИАЛОМ И ВОПРОСАМИ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

Таблица 5 – Взаимосвязь компетенций с материалом практики

Компетенции	Модульные единицы
ОК-1 – владение культурой мышления, способность к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения	1 - 4
ОК-9 – владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	1
ПК-1 – осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	1 - 4
ПК-21 – знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	3, 4

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

6.1 Основная литература

1. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. и др. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров. -М.: Дашков и К, 2014. – 928 с.

2. Гаджинский А. М. Проектирование товаропроводящих систем на основе логистики: учебник для ВУЗов.- М.: Дашков и Ко, 2013. – 373 с. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

3. Панкратов Ф.Г., Солдатова Н.Ф. Коммерческая деятельность: учебник / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатова. - М.: Дашков и Ко, 2013. – 500с.

6.2 Дополнительная литература

1. Дунченко Н.И., Храмцов А.Г., Макеева И.А., Смирнова И.А., Гаврилова Н.Б., Голубева Л.В., Калинина Л.В., Позняковский В.М. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2008. – 474 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

2. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров – М.: Академия, 2009. – 273 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

3. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения – М.: Деловая литература, 2011. – 805с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

4. Корнена Е.П., Калманович С.А., Мартовщук Е.В., Терещук Л.В., Позняковский В.М. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 272 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

5. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров – М.: Колос, 2009. – 302 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа:

<http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

6. Левкин Г. Г. Коммерческая логистика: учебное пособие.- М., Берлин: Директ-Медиа, 2015. – 513 с.

7. Мельникова Е.И. Современные методы исследования сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие. – Воронеж: ВГУИТ, 2013. – 96 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

8. Новикова И.В., Чусова А.Е. и др. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие. – Воронеж: ВГУИТ, 2014. – 102 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

9. Памбухчиянц О.В. Организация торговли: учебник.- М.: Дашков и К, 2014 – 296с. [Электронный ресурс]. Режим доступа:<http://www.knigafund.ru> - ЭБС «КнигаФонд», по паролю.

10. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 287 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

11. Позняковский В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 302 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

12. Позняковский В.М., Плотникова Т.М. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 255 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа:

<http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

13. Позняковский В.М., Резниченко И.Ю., Попов А.М. Экспертиза пищевых концентратов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2008. – 224 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

14. Позняковский В.М., Романов А.С. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 255 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

15. Слепнева А.С., Кудян А.Н., Пономарев П.Ф. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров. – М.: Экономика, 2008. – 400 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

16. Цапалова И.Э., Маюрникова Л.А., Позняковский В.М., Степанова Е.Н. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность. – Новосибирск, Сибирское университетское издательство, 2008. – 271 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

17. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухов О.И., Туров А.С. Товароведение и экспертиза зерномучных и плодоовощных товаров. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2009. – 224 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

6.3 Интернет ресурсы

1. <http://www.knigafund.ru>
2. <http://www.biblioklub.ru>

3. <http://www.yandex.ru/>
4. <http://youtube.com>
5. <http://ndce.edu.ru/>
6. <http://5ballov.qip.ru/>
7. <http://www.students.ru/>
8. <http://twirpx.com>
9. <http://www.government.nnov.ru/>
10. <http://www.rcbureau.ru>
11. <http://www.logistpro.ru>

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Руководителем практики осуществляется контроль за прохождением студентами учебной практики и выполнением ее программы. Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой). По итогам защиты отчёта студенту выставляется оценка с учётом указанных ниже критериев:

«Отлично» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако: отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий выполнены, однако:

некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Компьютерный класс и мультимедийные установки, глобальная сеть Интернет, интернет - справочники и т.п.

Защита отчетов о прохождении учебной практики должна проводиться в аудитории, обеспеченной мультимедийным оборудованием.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общие указания

Студенты проходят практику в розничных торговых предприятиях различных форм собственности. Студент должен явиться на предприятие и выбыть в сроки, указанные в договоре на практику. В период прохождения учебной практики студенты исполняют обязанности продавцов, продавцов-консультантов различных отделов, фасовщиков.

Рабочее время студентов практикантов определяется в соответствии с действующим на предприятии внутренним трудовым распорядком и режимом работы.

Руководство практикой

Студент получает рабочую программу практики, направление на практику в соответствующую торговую организацию, индивидуальное задание, которое выдается руководителем практики от института.

Руководство практикой студентов на предприятии осуществляется преподавателями кафедры «Товароведения и экспертизы качества» (учебно-методическое руководство), назначенными приказом директора по институту; и представителями предприятия, назначенными его администрацией на весь период практики.

Руководитель практики от института выдает студенту индивидуальное задание, контролирует посещаемость практики, выполнение индивидуальных заданий, проверяет отчеты, принимает защиту отчетов.

Руководитель практики от предприятия знакомит студента с административно-хозяйственной структурой розничного торгового предприятия, с предпродажной подготовкой и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, информирует о мероприятиях по охране труда; осуществляет табельный учет работы студентов- практикантов; контролирует соблюдение трудовой дисциплины; предоставляет студентам возможность пользоваться соответствующей документацией и оказывает помощь в подборе материалов для выполнения отчетов по практике; по окончании ознакомительной практике дает отзыв.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой в соответствии с графиком прохождения практики;
- подчиняться правилами внутреннего распорядка предприятия и нести ответственность за выполненную работу наравне со штатными работниками;
- строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на торговом предприятии;
- собирать необходимый материал для написания отчета;
- ежедневно вести дневник прохождения практики;
- предоставить отчет, подписанный руководителем практики от предприятия, дневник прохождения практики и характеристику в установленный срок.

Отчетность по практике

По окончании практики студент представляет руководителю практики от института письменный отчет с заключением и оценкой руководителя практики от предприятия. К отчету прилагается оформленный дневник и характеристика.

В дневнике ежедневные записи студента о выполнении работы должны быть подтверждены подписью руководителя практики от предприятия.

В характеристике (отзыве) указывается срок прохождения практики, дается оценка степени выполненных студентом программы практики, его отношения к работе, к членам трудового коллектива, уровня подготовки к самостоятельной деятельности. Характеристика и дневник практики заверяются руководителем кадровой службы и печатью предприятия.

Отчет по практике в обязательном порядке должен включать разделы в соответствии с программой практики:

1. Общая характеристика розничного торгового предприятия.
 - наименование, форма собственности, часы работы, применяемые формы розничной продажи и обслуживания покупателей, дополнительные услуги, оказываемые покупателям:
 - ассортимент товаров, реализуемых в торговом предприятии.
2. Торгово-технологический процесс розничного торгового предприятия.
 - состав и назначения помещений, взаимосвязь между ними;
 - подготовка товаров к продаже;
 - размещение и выкладка товаров;
 - хранение товаров в магазине;
 - основное торговое оборудование, используемое в розничном торговом предприятии;
 - порядок подготовки товаров к продаже.
3. Индивидуальное задание.

Текст отчета не требует подробного изложения теоретических положений: он должен включать конкретный материал практической деятельности предприятия.

Отчеты оформляются на листах бумаги стандартного формата А4 и брошюруются, нумерация начинается с титульного листа, форма которого приведена в приложении А. Общий объем отчета составляет 15-20 страниц.

Отчеты защищаются с дифференцированной оценкой. При оценке результатов практики учитывается качество прохождения практики, содержание отчетов, ответов на вопросы и отзывы руководителя от предприятия.

Защита отчета проводится в институте.

На оформление и защиту отчета отводится 2 дня.

Студент обязан защитить отчет о сроки, предусмотренные учебной программой. Студентам, проработавшим на практике меньше положенного срока, срок практики распоряжением деканата продлевается за счет каникул и времени, свободного от занятий.

Порядок оформления отчета

Оформление отчета является заключительным этапом.

Оформление отчета осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001. – Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Все материалы отчета должны быть сброшюрованы в папки формата А4 (210x297 мм).

Текст отчета должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора междустрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта-14). Текст следует печатать с полями: левое – 20, верхнее – 20, нижнее – 20, правое – 10 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентировать внимание на определенных терминах, определениях, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В отчете должны быть четкие, не расплывчатые линии, цифры и знаки.

Вписывать в текст отчета отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

В отчете можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Введение, выводы и предложения не нумеруются. Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист и задание включают в общую нумерацию отчета, но номер не ставят, На последующих страницах номер проставляют в центре нижней части листа без точки. Нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета, включая приложения.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела пункта, разделенных точками, например «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, диаграммы, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах отчета, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в отчете приведен только один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1».

Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 2».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например:(2).

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например:

Примечания:

1.....

2.....

Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не нумеруют.

Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации и таблицы располагают после первой ссылки на них.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким качеством печати. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Помещенные в отчете рисунки и схемы должны иметь порядковую нумерацию, причем номер рисунка и его название помещаются под рисунком.

Цифровой материал, используемый в отчете, желательно приводить в виде таблиц, включаемых в основную часть работы или в приложение. Таблицы, входящие в основной текст отчета, должны иметь сплошную порядковую нумерацию; в тексте делаются ссылки на таблицу.

Таблица должна иметь название, отражающее ее содержание, которое помещается над таблицей. Номер таблицы проставляется слева перед названием.

Если в отчете приводится таблица, заимствованная из литературного источника, надо обязательно делать ссылку на первый источник (можно ссылаться на порядковый номер первоисточника по списку литературы).

Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных, если они являются продолжением заголовка и прописных – если не связаны с ним. Слова в названиях граф пишутся без сокращений. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы при необходимости допускается перпендикулярное расположение граф таблицы.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

Способ представления разных источников зависит от вида публикации документа (статья, книга, ГОСТ, патент), количества авторов и т.п.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1-2003. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источник в отчете, нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзацного отступа.

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

При ссылке на статью в журнале выходные данные источника, в котором опубликована статья, указываются в следующей последовательности: фамилия и инициалы авторов, название журнала, серия, год, номер, страница, на которой начинается статья. Если журнал не имеет серии или тома, то они в списке не приводятся.

Год издания во всех литературных ссылках дается без указания слова «год» или сокращения «г.»; после года издания ставится точка.

В тексте ссылки на источник даются в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или конце фразы. При этом указывается порядковый номер ссылки согласно списку литературных источников.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, рисунок 2; таблица 3.

В тексте отчета должны быть ссылки на все таблицы и рисунки. При этом слово «таблица» и «рисунок» в тексте пишут полностью.

Приложения оформляются как продолжение отчета на последующих ее местах или в виде самостоятельной части. В тексте отчета на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Заголовок записывают симметрично относительно текста с пропиской буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ.

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический
университет»

Отчет
по учебной практике
студента _____ курса
факультета _____, группы _____
направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Ф.И.О.(студента)

Место практики:

Начало практики «__» _____ 20__ г.

Окончание практики «__» _____ 20__ г.

Руководители практики:

от института (уч.звание, степень, Ф.И.О.)

от предприятия (должность, Ф.И.О.)

Отчет зачтен «__» _____ 20__ г.

С оценкой _____

№ зачетной книжки _____

Н. Новгород

2015 год

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Производственная практика является важной составной частью процесса подготовки квалифицированных специалистов в области товароведения. Это самостоятельная дисциплина учебного плана, интегрированная в учебный процесс и направленная на формирование профессиональных компетенций. В ходе производственной практики происходит закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы.

Нормативными документами, регламентирующими вопросы организации и содержания производственной практики студентов являются: ФГОС ВО и ОПОП по направлению подготовки бакалавров 38.03.07.62 Товароведение

Производственная практика проводится на базе розничных торговых предприятий Нижнего Новгорода и Нижегородской области. Она является видом практики, которую студенты проходят в индивидуальном порядке на 2, 3 и 4 курсе обучения.

Производственная практика формирует у студентов общекультурные, профессиональные компетенции и способности к исполнению обязанностей руководителя торговой организации, начальника торгово-коммерческой службы, товароведа, администратора.

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц, что составляет 432 академических часа.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: в четвертом, шестом и восьмом семестрах – в форме зачета с оценкой.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1.1 Внешние и внутренние требования

Производственная практика (Б 5. П) входит в раздел «Б 5. Практики, НИР» по направлению подготовки ВО Товароведение и проводится на втором курсе в четвертом семестре, на третьем курсе в шестом семестре и на четвертом курсе в восьмом семестре.

Производственная практика в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 38.03.07Товароведение должна формировать следующие компетенции:

ОК-1 – владение культурой мышления, способность к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения;

ОК-9 – владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

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

ПК-21 – знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.

1.2 Место производственной практики в учебном процессе

Производственная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для успешного прохождения производственной практики необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с Учебными планами подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.07.62 Товароведение, профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения

сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров». Форма, время проведения и трудоемкость учебной практики определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров

Форма проведения практики. Производственная практика проводится в форме профессиональной деятельности студентов на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на предприятиях торговли разных форм собственности.

Местоположение прохождения практики. В качестве баз учебной практики выбираются предприятия, отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки студента и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения производственной практики могут быть розничные торговые предприятия, реализующие продовольственные и непродовольственные товары, имеющие долю ассортиментных позиций продовольственных товаров не менее 50%.

Время прохождения практики. Производственная практика проводится по графику учебного процесса в четвертом, шестом и восьмом семестрах обучения, общая продолжительность составляет восемь недель.

Прохождение учебной практики базируется на освоении следующих дисциплин:

«Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Экономика предприятия», «Организация и управление коммерческой деятельностью», «Товарный менеджмент», «Бухгалтерский учет», «Анализ ассортимента продовольственных товаров», «Оборудование предприятий торговли», «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров», «Алгоритм экспертной оценки товаров», «Товароведение однородных групп

продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Таможенная экспертиза», «Маркетинг», «Логистика», «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения», «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения», «Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров», «Товарная информация», «Товарный консалтинг и аудит качества», «Товарная информация», «Товароведные критерии формирования качества потребительских товаров», «Основополагающие характеристики потребительских товаров и сырья», «Коммуникативная политика в сфере торговли», «Методы социологических исследований товарного рынка», «Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Рынок продовольственных товаров», «Управление качеством», «Технология хранения и транспортировки продовольственных товаров», «Методы принятия управленческих решений», «Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности», «Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров».

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: в четвертом, шестом и восьмом семестрах – в форме зачета с оценкой.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Цель производственной практики: закрепить теоретические знания, полученные студентами за время обучения, приобретение необходимых практических навыков в коммерческой работе торговых предприятий, организации и управлении торгово-технологическими процессами, организации и проведении товарной экспертизы, сформировать умения применять их в

профессиональной деятельности, а также необходимые общекультурные и профессиональные компетенции, необходимые в профессиональной деятельности бакалавра по направлению Товароведение, подготовить студентов к самостоятельной практической деятельности в торговых предприятиях, к выполнению функций руководителя торговой организации, начальника торгово-коммерческой службы, товароведа, администратора.

Задачи:

- изучение формы собственности предприятия, его правового положения, режима работы;
- ознакомление с системой ценообразования в современных условиях работы предприятия торговли;
- ознакомление с оформлением документации, связанной с поставкой и реализацией товаров;
- изучение устройства и планировки розничного торгового предприятия, эффективности использования торговой площади;
- изучение основных показателей коммерческой деятельности за отчетные периоды;
- изучение структуры управления розничного торгового предприятия, функций отдельных подразделений и должностных лиц;
- изучение социальной сферы предприятия (стиля руководства, обеспечения социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологических приемов и методов управления, умения взаимодействовать с работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности);
- изучение организации работы с кадрами в данном розничном звене (порядка приема, заключения контрактов, коллективных и индивидуальных трудовых соглашений, аттестации, перевода, повышения квалификации и увольнения работников);

- изучение средств рекламы, применяемых на предприятии, их характеристики и эффективности использования;
- изучение организации кассового хозяйства, учета движения денежных средств и порядка сдачи денежной выручки в банк;
- изучение форм материальной ответственности, применяемых в розничном звене;
- изучение организации охраны предприятия;
- анализ ассортимента и потребительских свойств конкретной группы товаров, выявления соответствия их требованиям нормативно-технической документации и спросу сегментов потребителей;
- формирование ассортимента товаров в магазине в зависимости от их качества, потребительских свойств, традиций, на основе результатов проведения рекламных кампаний, презентаций, дегустаций, анализа широты, насыщенности и глубины ассортимента, ABC и XYZ – анализов;
- обоснование предложений о снятии с продажи товаров и совершенствования ассортимента;
- изучение сплошной и выборочной методики оценки качества товаров;
- проведение отбора проб, составление акта отбора проб, оформление образцов (средней пробы) и сопроводительных документов для лабораторных исследований;
- приобретение навыков практической деятельности, развитие самостоятельности и инициативности по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;
- организация проведения количественной и качественной экспертизы товаров;
- составление актов экспертизы, актов на недостачу, недоброкачественный товар, пересортицу товаров, выявленных при приемке и реализации;
- подбор и обработка фактического материала по теме выпускной квалификационной работы (индивидуальное задание).

В результате прохождения практики студент должен:

Знать:

- форму собственности торгового предприятия, его правовое положение и режим работы;
- систему ценообразования в современных условиях работы предприятия торговли;
- устройство и планировку розничного торгового предприятия;
- структуру управления розничного торгового предприятия, функции отдельных его подразделений и должностных лиц;
- социальную сферу предприятия (стиль руководства, обеспечение социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологические приемы и методы управления, умение взаимодействовать с работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности);
- организацию работы с кадрами в данном розничном звене (порядок приема, заключения контрактов, коллективных и индивидуальных трудовых соглашений, аттестации, перевода, повышения квалификации и увольнения работников);
- средства рекламы, применяемые на предприятии, их характеристики и эффективности использования;
- организацию кассового хозяйства, учета движения денежных средств и порядка сдачи денежной выручки в банк;
- формы материальной ответственности, применяемые в розничном звене;
- организацию охраны предприятия;
- классификацию и ассортимент торгового предприятия;
- этапы формирования ассортимента торгового предприятия и товарных запасов;
- порядок приемки товаров по количеству и качеству;

- действующую нормативно-техническую документацию для проведения экспертизы товаров;
- последовательность проведения экспертизы товаров.

Уметь:

- оформлять документацию, связанную с поставкой и реализацией товаров;
- производить расчет эффективности использования торговой площади;
- использовать основные показатели коммерческой деятельности за отчетные периоды для анализа эффективности работы предприятия;
- проводить анализ ассортимента и потребительских свойств конкретной группы товаров, выявления соответствия их требованиям нормативно-технической документации и спросу сегментов потребителей;
- формировать ассортимент товаров в магазине в зависимости от их качества, потребительских свойств, традиций, на основе результатов проведения рекламных кампаний, презентаций, дегустаций, анализа широты, насыщенности и глубины ассортимента, ABC и XYZ – анализом;
- обосновывать предложения о снятии с продажи товаров и совершенствования ассортимента;
- проводить сплошной и выборочный контроль качества товаров;
- проводить отбор проб, составлять акты отбора проб, оформлять образцы (средние пробы) и сопроводительные документы для лабораторных исследований;
- организовывать проведение количественной и качественной экспертизы товаров;
- составлять акты экспертизы, акты на недостачу, недоброкачественный товар, пересортицу товаров, выявленные при приемке и реализации;
- осуществлять подбор и обработку фактического материала по теме выпускной квалификационной работы (индивидуальное задание).

Владеть:

- методиками расчета эффективности использования торговой площади;

- навыками практической деятельности, развития самостоятельности и инициативности по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;
- методами анализа ассортимента и потребительских свойств конкретной группы товаров, выявления соответствия их требованиям нормативно-технической документации и спросу сегментов потребителей;
- методами и приемами проведения рекламных кампаний, презентаций, дегустаций, анализа широты, насыщенности и глубины ассортимента, ABC и XYZ – анализов;
- методиками проведения сплошного и выборочного контроля качества товаров;
- методиками проведения отбора проб для проведения лабораторных исследований;
- методами оценки эффективности использования рекламы.

3.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц (432 часа), их распределение по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости производственной практики по семестрам для очной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость				
	зач ед.	час. (недель)	по семестрам		
			4	6	8
Общая трудоемкость учебной практики по учебному плану	12	432 (8 недель)	108 (2 недели)	216 (4 недели)	108 (2 недели)
Самостоятельная работа	12	432 (8 недель)	108 (2 недели)	216 (4 недели)	108 (2 недели)
Выполнение программы практики	12	432 (8 недель)	108 (2 недели)	216 (4 недели)	108 (2 недели)
Вид контроля:					

Вид учебной работы	Трудоемкость				
	зач ед.	час. (недель)	по семестрам		
			4	6	8
Зачет с оценкой			+	+	+

4. Структура и содержание производственной практики

4.1 Структура производственной практики

Таблица 2 – Структура производственной практики

Модуль 1. Производственно-экспертный этап (производственная практика)	
<i>Модульная единица 1.</i> Приемка товаров по количеству и качеству	<i>Модульная единица 2.</i> Проведение экспертизы товаров
Модуль 2. Товароведный этап (товароведная практика)	
<i>Модульная единица 3.</i> Анализ ассортимента товаров	<i>Модульная единица 4.</i> Формирование ассортимента товаров и товарных запасов
Модуль 3. Аналитико-оценочный этап (преддипломная практика)	
<i>Модульная единица 5.</i> Анализ и оценка работы торгового предприятия за определенный период	<i>Модульная единица 6.</i> Выполнение индивидуального задания

4.2 Трудоемкость модулей и модульных единиц производственной практики

Таблица 3 – Трудоемкость модулей и модульных единиц

Наименование модулей и модульных единиц	Всего часов на модуль	Самостоятельная работа
Модуль 1. Производственно-экспертный этап (производственная практика)	108	108
<i>Модульная единица 1.</i> Приемка товаров по количеству и качеству	56	56
<i>Модульная единица 2.</i> Проведение экспертизы товаров	56	56
Модуль 2. Товароведный этап (товароведная практика)	216	216

<i>Модульная единица 3.</i> . Анализ ассортимента товаров	100	100
<i>Модульная единица 4.</i> Формирование ассортимента товаров и товарных запасов	116	116
Модуль 3. Аналитико-оценочный этап (преддипломная практика)	108	108
<i>Модульная единица 5.</i> Анализ и оценка работы торгового предприятия за определенный период	78	78
<i>Модульная единица 6.</i> Выполнение индивидуального задания	30	30
Итого	432	432

4.3 СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

МОДУЛЬ 1. ПРОИЗВОДСТВЕННО-ЭКСПЕРТНЫЙ ЭТАП (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Модульная единица 1. Приемка товаров по количеству и качеству

Количественная приемка-проверка количества товаров согласно данным, указанным в сопроводительном документе, соответствие наименований. Качественная приемка-проверка товаров, маркировка, внешний осмотр поступившей партии, соответствие вида и товарного сорта данным сопроводительных документов, идентификация товаров. Составление актов на недостачу, недоброкачественный товар, пересортицу товаров, выявленных при приемке и реализации. Сплошная и выборочная методика оценки качества продовольственных или непродовольственных товаров; правила отбора проб (составления акта отбора проб), оформление образцов (средней пробы) и сопроводительных документов для лабораторных исследований.

Студент должен знать: порядок приемки товаров по количеству и качеству.

Студент должен уметь: проводить сплошной и выборочный контроль качества товаров; проводить отбор проб, составлять акты отбора проб, оформлять образцы (средние пробы) и сопроводительные документы для лабораторных исследований.

Модульная единица 2. Проведение экспертизы товаров

Проведение экспертизы товаров по количеству и качеству. Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества. Показатели безопасности товаров. Наиболее часто встречающиеся дефекты товаров, обнаруживаемые в процессе проведения экспертизы. Выявление признаков фальсификации товаров в процессе проведения экспертизы.

Студент должен знать: действующую нормативно-техническую документацию для проведения экспертизы товаров; последовательность проведения экспертизы товаров.

Студент должен уметь: организовывать проведение количественной и качественной экспертизы товаров; составлять акты экспертизы, акты на недостачу, недоброкачественный товар, пересортицу товаров, выявленные при приемке и реализации.

МОДУЛЬ 2. ТОВАРОВЕДНЫЙ ЭТАП (ТОВАРОВЕДНАЯ ПРАКТИКА)

Модульная единица 3. Анализ ассортимента товаров

Анализ ассортимента товаров в магазине в зависимости от их качества, потребительских свойств, традиций и т.д. на основе проведения рекламных компаний, презентаций, дегустаций. Анализ спроса на товары нового ассортимента Н. Новгорода и области с раскрытием потребительских свойств (внешнего вида, упаковки, эстетического оформления). Обоснование предложений о снятии с продажи товаров и совершенствование ассортимента. Разделение выбранной товарной группы продовольственных или непродовольственных товаров по широте, насыщенности и глубине. Проведение иерархической и фасетной классификации товарной группы продовольственных или непродовольственных товаров.

Студент должен знать: классификацию и ассортимент торгового предприятия, обосновывать предложения о снятии с продажи товаров и совершенствования ассортимента.

Студент должен уметь: проводить анализ ассортимента и потребительских свойств конкретной группы товаров.

Модульная единица 4. Формирование ассортимента товаров и товарных запасов

ABC – анализ выбранной товарной группы. XYZ - анализ выбранной товарной группы на основании расходов товарных запасов по ассортиментным позициям. Составление матрицы ABC и XYZ – анализов. Выводы по контролю за товарными запасами.

Студент должен знать: этапы формирования ассортимента торгового предприятия и товарных запасов.

Студент должен уметь: формировать ассортимент товаров в магазине в зависимости от их качества, потребительских свойств, традиций, на основе результатов проведения рекламных кампаний, презентаций, дегустаций, анализа широты, насыщенности и глубины ассортимента, ABC и XYZ – анализов.

МОДУЛЬ 3. АНАЛИТИКО-ОЦЕНОЧНЫЙ ЭТАП (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)

Модульная единица 5. Анализ и оценка работы торгового предприятия за определенный период

Форма собственности предприятия, его правовое положение, режим работы. Система ценообразования в современных условиях работы предприятия торговли. Оформление документации, связанной с поставкой и реализацией товаров. Устройство и планировка розничного торгового предприятия, эффективность использования торговой площади. Основные показатели коммерческой деятельности за отчетные периоды. Структура управления розничного торгового предприятия, функции отдельных подразделений и должностных лиц. Социальная сфера предприятия (стиль руководства, обеспечение социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологические приемы и методы управления, умение взаимодействовать с работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности). Организация работы с кадрами в данном розничном звене (порядок приема, заключения контрактов,

коллективных и индивидуальных трудовых соглашений, аттестации, перевода, повышения квалификации и увольнения работников). Средства рекламы, применяемые на предприятии, их характеристики и эффективность использования. Организация кассового хозяйства, учет движения денежных средств и порядок сдачи денежной выручки в банк. Формы материальной ответственности, применяемые в розничном звене. Организация охраны предприятия.

Студент должен знать: форму собственности торгового предприятия, его правовое положение и режим работы; систему ценообразования в современных условиях работы предприятия торговли; устройство и планировку розничного торгового предприятия; структуру управления розничного торгового предприятия, функции отдельных его подразделений и должностных лиц; социальную сферу предприятия (стиль руководства, обеспечение социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологические приемы и методы управления, умение взаимодействовать с работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности); организацию работы с кадрами в данном розничном звене (порядок приема, заключения контрактов, коллективных и индивидуальных трудовых соглашений, аттестации, перевода, повышения квалификации и увольнения работников); средства рекламы, применяемые на предприятии, их характеристики и эффективности использования; организацию кассового хозяйства, учета движения денежных средств и порядка сдачи денежной выручки в банк; формы материальной ответственности, применяемые в розничном звене; организацию охраны предприятия.

Студент должен уметь: оформлять документацию, связанную с поставкой и реализацией товаров; производить расчет эффективности использования торговой площади; использовать основные показатели коммерческой деятельности за отчетные периоды для анализа эффективности работы предприятия.

Модульная единица 6. Выполнение индивидуального задания

Выполнение индивидуального задания по подбору и обработке фактического материала по теме выпускной квалификационной работы.

Студент должен знать: структуру и содержание выпускной квалификационной работы.

Студент должен уметь: осуществлять подбор и обработку фактического материала по теме выпускной квалификационной работы.

4.4. Самостоятельное изучение разделов производственной практики

Таблица 4 – Перечень вопросов для самостоятельного обучения

№ модуля и модульной единицы практики	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного обучения	Вид контрольного мероприятия	Объем, часов
Модуль 1. Производственно-экспертный этап (производственная практика)			108
Модульная единица 1. Приемка товаров по количеству и качеству	Количественная приемка-проверка количества товаров согласно данным, указанным в сопроводительном документе, соответствие наименований. Качественная приемка-проверка товаров, маркировка, внешний осмотр поступившей партии, соответствие вида и товарного сорта данным сопроводительных документов, идентификация товаров. Составление актов на недостачу, недоброкачественный товар, пересортицу товаров, выявленных при приемке и реализации. Сплошная и выборочная методика оценки качества продовольственных или непродовольственных товаров. Правила отбора проб (составления акта отбора проб), оформление образцов (средней пробы) и сопроводительных документов для лабораторных исследований.	Защита отчета по практике	56
Модульная единица 2.	Проведение экспертизы товаров	Защита отчета	56

Проведение экспертизы товаров	по количеству и качеству. Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества. Показатели безопасности товаров. Наиболее часто встречающиеся дефекты товаров, обнаруживаемые в процессе проведения экспертизы. Выявление признаков фальсификации товаров в процессе проведения экспертизы.	по практике	
Модуль 2. Товароведный этап (товароведная практика)			216
<i>Модульная единица 3.</i> Анализ ассортимента товаров	Анализ ассортимента товаров в магазине в зависимости от их качества, потребительских свойств, традиций и т.д. на основе проведения рекламных компаний, презентаций, дегустаций. Анализ спроса на товары нового ассортимента Н. Новгорода и области с раскрытием потребительских свойств (внешнего вида, упаковки, эстетического оформления). Обоснование предложений о снятии с продажи товаров и совершенствование ассортимента. Разделение выбранной товарной группы продовольственных или непродовольственных товаров по широте, насыщенности и глубине. Проведение иерархической и фасетной классификации товарной группы продовольственных или непродовольственных товаров.	Защита отчета по практике	100
<i>Модульная единица 4.</i> Формирование ассортимента товаров и товарных запасов	ABC – анализ выбранной товарной группы. XYZ - анализ выбранной товарной группы на основании расходов товарных запасов по ассортиментным позициям. Составление матрицы	Защита отчета по практике	116

	ABC и XYZ – анализ. Выводы по контролю за товарными запасами.		
Модуль 3. Аналитико-оценочный этап (преддипломная практика)			108
Модульная единица 5. Анализ и оценка работы торгового предприятия за определенный период	<p>Форма собственности предприятия, его правовое положение, режим работы. Система ценообразования в современных условиях работы предприятия торговли. Оформление документации, связанной с поставкой и реализацией товаров. Устройство и планировка розничного торгового предприятия, эффективность использования торговой площади. Основные показатели коммерческой деятельности за отчетные периоды. Структура управления розничного торгового предприятия, функции отдельных подразделений и должностных лиц. Социальная сфера предприятия (стиль руководства, обеспечение социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологические приемы и методы управления, умение взаимодействовать с работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности). Организация работы с кадрами в данном розничном звене (порядок приема, заключения контрактов, коллективных и индивидуальных трудовых соглашений,</p>	Защита отчета по практике	78

	<p>аттестации, перевода, повышения квалификации и увольнения работников). Средства рекламы, применяемые на предприятии, их характеристики и эффективность использования. Организация кассового хозяйства, учет движения денежных средств и порядок сдачи денежной выручки в банк. Формы материальной ответственности, применяемые в розничном звене. Организация охраны предприятия.</p>		
<p>Модульная единица 6. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>Выполнение индивидуального задания по подбору и обработке фактического материала по теме выпускной квалификационной работы.</p>	<p>Защита отчета по практике</p>	<p>30</p>
<p>Итого</p>			<p>108</p>

5. Взаимосвязь компетенций с материалом производственной практики

Таблица 5 – Взаимосвязь компетенций с материалом практики

Компетенции	Модульные единицы
ОК-1 – владение культурой мышления, способность к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения	1 - 6
ОК-9 – владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	1, 3, 5
ПК-1 – осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	1 - 6
ПК-21 – знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	1, 2, 5

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

6.1 Основная литература

1. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. и др. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров. -М.: Дашков и К, 2014. – 928 с.
2. Гаджинский А. М. Проектирование товаропроводящих систем на основе логистики: учебник для ВУЗов.- М.: Дашков и Ко, 2013. – 373 с. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.
3. Панкратов Ф.Г., Солдатова Н.Ф. Коммерческая деятельность: учебник / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатова. - М.: Дашков и Ко, 2013. – 500с.

6.2 Дополнительная литература

4. Дунченко Н.И., Храмцов А.Г., Макеева И.А., Смирнова И.А., Гаврилова Н.Б., Голубева Л.В., Калинина Л.В., Позняковский В.М. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2008. – 474 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.
5. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров – М.: Академия, 2009. – 273 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.
6. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения – М.: Деловая литература, 2011. – 805с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.
7. Корнена Е.П., Калманович С.А., Мартовщук Е.В., Терещук Л.В., Позняковский В.М. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 272 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.
8. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров – М.: Колос, 2009. – 302 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.
9. Левкин Г. Г. Коммерческая логистика: учебное пособие.- М., Берлин: Директ-Медиа, 2015. – 513 с.
10. Мельникова Е.И. Современные методы исследования сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие. –

Воронеж: ВГУИТ, 2013. – 96 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/-ЭБС> Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

11. Новикова И.В., Чусова А.Е. и др. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие. – Воронеж: ВГУИТ, 2014. – 102 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/-ЭБС> Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

12. Памбухчиянц О.В. Организация торговли: учебник.- М.: Дашков и К, 2014 – 296с. [Электронный ресурс]. Режим доступа:<http://www.knigafund.ru> - ЭБС «КнигаФонд», по паролю.

13. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 287 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/-ЭБС> Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

14. Позняковский В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 302 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/-ЭБС> Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

15. Позняковский В.М., Плотникова Т.М. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 255 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/-ЭБС> Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

16. Позняковский В.М., Резниченко И.Ю., Попов А.М. Экспертиза пищевых концентратов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2008. – 224 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/-ЭБС> Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

17. Позняковский В.М., Романов А.С. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 255 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/-ЭБС> Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

18. Слепнева А.С., Кудян А.Н., Пономарев П.Ф. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров. – М.: Экономика, 2008. – 400 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/-ЭБС> Университетская библиотека ONLINE, по паролю. Цапалова И.Э., Маюрникова Л.А., Позняковский В.М., Степанова Е.Н. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность. – Новосибирск, Сибирское университетское издательство, 2008. – 271 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/-ЭБС> Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

19. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Кожухов О.И., Туров А.С. Товароведение и экспертиза зерномучных и плодоовощных товаров. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2009. – 224 с. – [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>-ЭБС Университетская библиотека ONLINE, по паролю.

6.3 Интернет ресурсы

12. <http://www.knigafund.ru>
13. <http://www.biblioklub.ru>
14. <http://www.yandex.ru/>
15. <http://youtube.com>
16. <http://ndce.edu.ru/>
17. <http://5ballov.qip.ru/>
18. <http://www.students.ru/>
19. <http://twirpx.com>
20. <http://www.government.nnov.ru/>
21. <http://www.rcbureau.ru>
22. <http://www.logistpro.ru>

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

(В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Руководителем практики осуществляется контроль за прохождением студентами учебной практики и выполнением ее программы. Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой). По итогам защиты отчёта студенту выставляется оценка с учётом указанных ниже критериев:

«Отлично» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако: отдельные практические навыки работы с

освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий выполнены, однако: некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Компьютерный класс и мультимедийные установки, глобальная сеть Интернет, интернет - справочники и т.п.

Защита отчетов о прохождении учебной практики должна проводиться в аудитории, обеспеченной мультимедийным оборудованием.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общие указания

Студенты проходят практику в розничных торговых предприятиях различных форм собственности. Студент должен явиться на предприятие и выбыть в сроки, указанные в договоре на практику. В период прохождения учебной практики студенты исполняют обязанности продавцов, продавцов-консультантов различных отделов, фасовщиков.

Рабочее время студентов практикантов определяется в соответствии с действующим на предприятии внутренним трудовым распорядком и режимом работы.

Руководство практикой

Студент получает рабочую программу практики, направление на практику в соответствующую торговую организацию, индивидуальное задание, которое выдается руководителем практики от института.

Руководство практикой студентов на предприятии осуществляется преподавателями кафедры «Товароведения и экспертизы качества» (учебно-методическое руководство), назначенными приказом директора по институту; и представителями предприятия, назначенными его администрацией на весь период практики.

Руководитель практики от института выдает студенту индивидуальное задание, контролирует посещаемость практики, выполнение индивидуальных заданий, проверяет отчеты, принимает защиту отчетов.

Руководитель практики от предприятия знакомит студента с административно-хозяйственной структурой розничного торгового предприятия, с предпродажной подготовкой и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, информирует о мероприятиях по охране труда; осуществляет табельный учет работы студентов- практикантов; контролирует соблюдение трудовой дисциплины; предоставляет студентам возможность пользоваться соответствующей документацией и оказывает помощь в подборе материалов для выполнения отчетов по практике; по окончании ознакомительной практике дает отзыв.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой в соответствии с графиком прохождения практики;
- подчиняться правилами внутреннего распорядка предприятия и нести ответственность за выполненную работу наравне со штатными работниками;
- строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на торговом предприятии;
- собирать необходимый материал для написания отчета;
- ежедневно вести дневник прохождения практики;

- предоставить отчет, подписанный руководителем практики от предприятия, дневник прохождения практики и характеристику в установленный срок.

Отчетность по практике

По окончании практики студент представляет руководителю практики от института письменный отчет с заключением и оценкой руководителя практики от предприятия. К отчету прилагается оформленный дневник и характеристика.

В дневнике ежедневные записи студента о выполнении работы должны быть подтверждены подписью руководителя практики от предприятия.

В характеристике (отзыве) указывается срок прохождения практики, дается оценка степени выполненных студентом программы практики, его отношения к работе, к членам трудового коллектива, уровня подготовки к самостоятельной деятельности. Характеристика и дневник практики заверяются руководителем кадровой службы и печатью предприятия.

Отчет по практике

по модулю 1. Производственно-экспертный этап

(производственная практика) в обязательном порядке должен включать разделы:

1. Общая характеристика розничного торгового предприятия.

- Наименование, форма собственности, часы работы, применяемые формы розничной продажи и обслуживания покупателей, дополнительные услуги, оказываемые покупателям.
- Ассортимент товаров, реализуемых в торговом предприятии.

2. Приемка товаров по количеству и качеству.

- Количественная приемка товаров согласно данным, указанным в сопроводительном документе, соответствие наименований сопроводительным документам.
- Качественная приемка товаров: маркировка, внешний осмотр поступившей партии, соответствие вида и товарного сорта данным сопроводительных документов, идентификация товаров.

- Составление актов на недостаток, недоброкачественный товар, пересортицу товаров, выявленных при приемке и реализации.
- Сплошная и выборочная методика оценки качества продовольственных или непродовольственных товаров, правила отбора проб (составления акта отбора проб), оформление образцов (средней пробы) и сопроводительных документов для лабораторных исследований.

3. Проведение экспертизы товаров

- Проведение экспертизы товаров по количеству и качеству. Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества. Показатели безопасности товаров.
- Наиболее часто встречающиеся дефекты товаров, обнаруживаемые в процессе проведения экспертизы.
- Выявление признаков фальсификации товаров в процессе проведения экспертизы.

Отчет по практике по модулю 2.

Товароведный этап (товароведная практика)

в обязательном порядке должен включать разделы:

1. Общая характеристика розничного торгового предприятия.

- Наименование, форма собственности, часы работы, применяемые формы розничной продажи и обслуживания покупателей, дополнительные услуги, оказываемые покупателям.
- Ассортимент товаров, реализуемых в торговом предприятии.

2. Анализ ассортимента товаров

- Анализ ассортимента товаров в магазине в зависимости от их качества, потребительских свойств, традиций и т.д. на основе проведения рекламных компаний, презентаций, дегустаций.
- Анализ спроса на товары нового ассортимента Н. Новгорода и области с раскрытием потребительских свойств (внешнего вида, упаковки, эстетического оформления).

- Обоснование предложений о снятии с продажи товаров и совершенствование ассортимента.
- Разделение выбранной товарной группы продовольственных или непродовольственных товаров по широте, насыщенности и глубине.
- Проведение иерархической и фасетной классификации товарной группы продовольственных или непродовольственных товаров.

3. Формирование ассортимента товаров и товарных запасов

- ABC – анализ выбранной товарной группы.
- XYZ - анализ выбранной товарной группы на основании расходов товарных запасов по ассортиментным позициям.
- Составление матрицы ABC и XYZ – анализов.
- Выводы по контролю за товарными запасами.

Отчет по практике по модулю 3.

Аналитико-оценочный этап (преддипломная практика)

в обязательном порядке должен включать разделы:

1. Анализ и оценка работы торгового предприятия за определенный период
 - Форма собственности предприятия, его правовое положение, режим работы.
 - Система ценообразования в современных условиях работы предприятия торговли.
 - Оформление документации, связанной с поставкой и реализацией товаров.
 - Устройство и планировка розничного торгового предприятия, эффективность использования торговой площади.
 - Основные показатели коммерческой деятельности за отчетные периоды.
 - Структура управления розничного торгового предприятия, функции отдельных подразделений и должностных лиц.
 - Социальная сфера предприятия (стиль руководства, обеспечение социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологические приемы и методы управления, умение взаимодействовать с

работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности).

- Организация работы с кадрами в данном розничном звене (порядок приема, заключения контрактов, коллективных и индивидуальных трудовых соглашений, аттестации, перевода, повышения квалификации и увольнения работников).
- Средства рекламы, применяемые на предприятии, их характеристики и эффективность использования.
- Организация кассового хозяйства, учет движения денежных средств и порядок сдачи денежной выручки в банк.
- Формы материальной ответственности, применяемые в розничном звене.
- Организация охраны предприятия.

2. Индивидуальное задание

Текст отчета не требует подробного изложения теоретических положений: он должен включать конкретный материал практической деятельности предприятия.

Отчеты оформляются на листах бумаги стандартного формата А4 и брошюруются, нумерация начинается с титульного листа, форма которого приведена в приложении Б. Общий объем отчета составляет 15-20 страниц.

Отчеты защищаются с дифференцированной оценкой. При оценке результатов практики учитывается качество прохождения практики, содержание отчетов, ответов на вопросы и отзывы руководителя от предприятия.

Защита отчета проводится в институте.

На оформление и защиту отчета отводится 2 дня.

Студент обязан защитить отчет о сроки, предусмотренные учебной программой. Студентам, проработавшим на практике меньше положенного срока, срок практики распоряжением деканата продлевается за счет каникул и времени, свободного от занятий.

Порядок оформления отчета

Оформление отчета является заключительным этапом.

Оформление отчета осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001. – Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Все материалы отчета должны быть сброшюрованы в папки формата А4 (210x297 мм).

Текст отчета должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора междустрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта-14). Текст следует печатать с полями: левое – 20, верхнее – 20, нижнее – 20, правое – 10 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентировать внимание на определенных терминах, определениях, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В отчете должны быть четкие, не расплывчатые линии, цифры и знаки.

Вписывать в текст отчета отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

В отчете можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Введение, выводы и предложения не нумеруются. Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист и задание включают в общую нумерацию отчета, но номер не ставят, На последующих страницах номер проставляют в центре нижней части листа без точки. Нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета, включая приложения.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела пункта, разделенных точками, например «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, диаграммы, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах отчета, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в отчете приведен только один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1».

Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 2».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например:(2).

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например:

Примечания:

1.....

2.....

Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не номеруют.

Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации и таблицы располагают после первой ссылки на них.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким качеством печати. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Помещенные в отчете рисунки и схемы должны иметь порядковую нумерацию, причем номер рисунка и его название помещаются под рисунком.

Цифровой материал, используемый в отчете, желательно приводить в виде таблиц, включаемых в основную часть работы или в приложение. Таблицы, входящие в основной текст отчета, должны иметь сплошную порядковую нумерацию; в тексте делаются ссылки на таблицу.

Таблица должна иметь название, отражающее ее содержание, которое помещается над таблицей. Номер таблицы проставляется слева перед названием.

Если в отчете приводится таблица, заимствованная из литературного источника, надо обязательно делать ссылку на первый источник (можно ссылаться на порядковый номер первоисточника по списку литературы).

Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных, если они являются продолжением заголовка и прописных – если не связаны с ним. Слова в названиях граф пишутся без сокращений. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы при необходимости допускается перпендикулярное расположение граф таблицы.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

Способ представления разных источников зависит от вида публикации документа (статья, книга, ГОСТ, патент), количества авторов и т.п.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1-2003. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источнике в отчете, нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзацного отступа.

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

При ссылке на статью в журнале выходные данные источника, в котором опубликована статья, указываются в следующей последовательности: фамилия и инициалы авторов, название журнала, серия, год, номер, страница, на которой начинается статья. Если журнал не имеет серии или тома, то они в списке не приводятся.

Год издания во всех литературных ссылках дается без указания слова «год» или сокращения «г.»; после года издания ставится точка.

В тексте ссылки на источник даются в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или конце фразы. При этом указывается порядковый номер ссылки согласно списку литературных источников.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, рисунок 2; таблица 3.

В тексте отчета должны быть ссылки на все таблицы и рисунки. При этом слово «таблица» и «рисунок» в тексте пишут полностью.

Приложения оформляются как продолжение отчета на последующих ее местах или в виде самостоятельной части. В тексте отчета на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Заголовок записывают симметрично относительно текста с пропиской буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь.

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический
университет»

Отчет

по производственной практике

студента _____ курса

факультета _____, группы _____

направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Ф.И.О.(студента)

Место практики:

Начало практики «__» _____ 20__ г.

Окончание практики «__» _____ 20__ г.

Руководители практики:

от института (уч.звание, степень, Ф.И.О.)

от предприятия (должность, Ф.И.О.)

Отчет зачтен «__» _____ 20__ г.

С оценкой _____

№ зачетной книжки _____

Н. Новгород

2015

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП

5.1. Кадровое обеспечение

Подготовку по направлению 38.03.07 Товароведение осуществляет квалифицированный профессорско-преподавательский состав.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет более 70%.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень или ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет более 50%.

5.2. Материально-техническое обеспечение

С учетом требований ФГОС ВО по данному направлению подготовки учебный процесс полностью обеспечен материально-технической базой для проведения всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебный процесс подготовки по данному направлению полностью обеспечен лекционными аудиториями с презентационным оборудованием. Существует возможность выхода в сеть Интернет, в том числе, в процессе проведения занятий. Специализированные аудитории оснащены соответствующим лабораторным оборудованием для проведения лабораторных занятий при изучении учебных дисциплин базовой части, формирующих у

обучающихся умения и навыки в области следующих дисциплин: химии; физики; микробиологии; товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров; кабинет торгового оборудования.

Материально техническое обеспечение соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 38.03.07Товароведение.

Образовательный процесс проходит в учебных аудиториях для проведения лекционных, практических (семинарских) занятий, лабораторных практикумов. Помещения для проведения лекционных, практических занятий укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами для представления учебной информации студентам. Имеются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих показ тематических иллюстраций во время проведения лекционных занятий по дисциплинам учебного плана.

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

Основная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Для обучающихся обеспечен доступ к

современным профессиональным базам данных, информационным справочным, поисковым системам и к сайту удаленного обучения ГБОУ ВО НГИЭУ.

Источниками комплектования библиотеки являются: ООО «Питер Пресс», ООО «Образовательно-издательский центр «Академия», ЗАО «Издательский дом МЭИ», ООО «ЮРАЙТ», ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО ЮНИТИ-ДАНА», ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», ООО «Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», ООО «КноРус», ООО «Издательство Лань», ООО «Торговый дом «Феникс», АНО ИИЦ «Статистика России».

Состав фонда систематически анализируется на предмет пополнения и обновления. Финансирование библиотеки достаточное, осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств института. Единый библиотечный фонд формируется в соответствии с учебными планами и образовательными программами, картотекой книгообеспеченности учебного процесса, тематическим планом комплектования и информационными запросами читателей. Библиотека приобретает отечественные издания учебной, научной, справочной литературы, аудиовизуальные и электронные документы, подписывается на периодические издания по профилю образовательных программ в печатном и электронном виде. Приоритетными направлениями в комплектовании является приобретение литературы по экономическим, техническим, гуманитарным, социальным, физико-математическим наукам, информатики, информационным технологиям, пищевой промышленности.

Пользователями библиотеки являются студенты всех форм обучения, бакалавры, аспиранты, слушатели курсов повышения квалификации, научные сотрудники. Для пользователей открыт доступ к Электронной библиотеке НГИЭУ; ЭБС «КнигаФонд»; Электронная библиотека Учебно-методического объединения в области инфокоммуникационных технологий и систем связи (УМО ИКТиСС); Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ); Федеральная корпоративная

электронная библиотека ВУЗов; Электронному справочнику «ИНФОРМИО»; POLPRED.COM ОБЗОР СМИ, ЭБС «Троицкий мост», ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

Периодические издания по программе подготовки – «Высшая школа 21 века», «Высшее образование в России», «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Товаровед продовольственных товаров», «Управление качеством», «Стандарты и качество», «Стандарты и мониторинг в образовании», «Сертификация с прил. «Менеджмент: горизонты ИСО», «Современная торговля», «Гастроном», «Вопросы питания», «Гостиничное дело», «Логистика сегодня», «Наука и жизнь», «Кадровый менеджмент», «Образование личности», «Образовательные учреждения», «Современный ресторан», «Общепит: бизнес и искусство», «Питание и общество», «Пищевая промышленность», «Ресторанные ведомости», «Химия и технология пищевых продуктов», «Кондитерское производство», «Инновации в образовании», «Экономика отраслей пищевой промышленности», «Вузовский вестник», «Земля Нижегородская», «Аргументы и факты», «Будь здоров», «Вокруг света», «Кадровая служба и управление», «Студенчество. Диалоги о воспитании».

Интернет-ресурсы:

Интернет-ресурсы:

Обеспечение образовательного процесса ЭБС

ЭБС «**КнигаФонд**» правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью «Центр цифровой дистрибуции». Гражданско-правовой договор № 730/06-ЛВ-2014 от 17.07.2014г. на сумму 84000 руб. Доступ открыт с 01.09.2014г. по 30.06.2015г.

ЭБС «**Университетская библиотека online**» правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью ООО «НексМедиа» (Ди). Договор об оказании информационных услуг № б/н от 16.07.2014г. на сумму 84000 руб. Доступ открыт с 01.09.2014г. по 31.08.2015г.

ЭБС «Троицкий мост» правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью «Центр цифровой дистрибуции». Гражданско-правовой договор № 730/06-ЛВ-2014 от 17.07.2014г. на сумму 84000 руб. Доступ открыт с 01.09.2014г. по 30.06.2015г.

В учебном процессе используются следующие информационные технологии:

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».
2. Справочно-правовая система «Гарант».
3. Программный продукт «ИНЭК-Холдинг» (финансовый анализ, экономический анализ, бизнес планирование).
4. Программный продукт фирмы Парус «Бюджетный учет».
5. «1С: Предприятие 8.1» (бухгалтерия, зарплата, торговля и управление производством).
6. 1С: Бухгалтерия бюджетного учреждения 8.
7. 1С: Зарплата и кадры бюджетного учреждения 8.
8. 1С: Документооборот 8.
9. 1С: Экзаменатор
10. Электронные учебники по дисциплинам.
11. Программно-методический комплекс линейной оптимизации SIMPLEX – позволяет находить оптимальное решение разработанных экономико- математических задач.
12. Программный продукт STATISTICA.

ООП обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам. Общее количество экземпляров учебной и учебно-методической литературы библиотеки ИПТД – 2112.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к внешним полнотекстовым базам данных и электронной библиотечной системе.

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» создан 01 октября 2011 года. Учредитель института – Правительство Нижегородской области, функции учредителя выполняет Министерство образования Нижегородской области. Образовательная деятельность осуществляется на 3 факультетах:

- факультет сервиса,
- технологический факультет,
- факультет технологии и дизайна.

Институт активно работает с предприятиями и организациями – стратегическими партнёрами ИПТД, среди них: Администрация Нижнего Новгорода; Администрация Автозаводского района; ООО «Ашан», Торговый дом «Народный», X5RetailGroup, ООО «Продукт-сервис», Spar? ООО «Парк Отель», НП «Ассоциация рестораторов и Отельеров Нижегородской области», ООО ГК «ПИР», ООО «Лека», ООО «Весенние инвестиции», ООО «Золотая вилка». Непрерывно совершенствуется материальная и учебно-лабораторная база института. Институт оснащён современным лабораторным оборудованием, мультимедийными и интерактивными комплексами.

Развивается международная деятельность института. Ведется плодотворное сотрудничество с ДААД (Немецкой службой академических обменов). Долговременные партнёрские связи установлены с германским учебным центром «Дойла - Нинбург», Государственной высшей профессиональной школой г. Калиш (Польша), Университетом Вайнштефан и университетом Гумбольта (Германия), Аграрным университетом в Пловдиве (Болгария), университетом «ОВИДИУС» (Румыния), Текстильным университетом г. Ухань КНР, Шихэцзийским университетом КНР, Университетом естественных наук г. Люблин Польша, Технологическим

университетом (Греция), Арцахским государственным университетом (Нагорный Карабах).

Проводятся ежегодные международные студенческие научно-практические конференции, совмещаемые с путешествием на теплоходе. В них участвуют делегации из Германии, Болгарии, Румынии, Сербии, Польши, Абхазии, США.

Основные направления педагогической, воспитательной и научно-исследовательской деятельности института, определяющие концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций, закреплены в его Уставе. По различным направлениям деятельности в институте существует целый ряд подразделений и общественных организаций, созданных для развития личности и управления социально-культурными процессами, способствующих укреплению нравственных, гражданских, патриотических и общекультурных качеств обучающихся.

Научная библиотека ИПТД обеспечивает учебный процесс необходимой учебной и методической литературой, ведёт большую культурно-просветительскую, научно-библиографическую и гражданско-патриотическую работу.

В «Институте пищевых технологий и дизайна» воспитательная деятельность рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Воспитательная деятельность регламентируется нормативными документами основной целью, которых является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота.

Основные направления воспитательной деятельности: духовно-нравственное воспитание; гражданско-патриотическое и правовое воспитание;

профессионально-трудовое воспитание; эстетическое воспитание; физическое воспитание; экологическое воспитание.

На основании программы воспитательной деятельности в институте разработаны и утверждены планы воспитательной работы факультетов, а также реализуются разнообразные проекты по различным направлениям воспитательной деятельности. Студенты института имеют возможность реализовать свой творческий потенциал в студиях, творческих коллективах, кружках, секциях, которые функционируют при ИПТД.

В целях решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, обеспечения прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом в институте создан Студенческий совет.

Всё это свидетельствует о том, что в Институте пищевых технологий и дизайна сформирована необходимая среда для обеспечения глубокого развития общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

Важную роль в воспитательном процессе играют традиционные массовые корпоративные мероприятия института. Основными направлениями воспитательной работы являются: нравственно-эстетическое и гражданско-правовое воспитание студентов, профилактика наркомании и социально-опасных явлений, формирование культуры здорового образа жизни. В институте организована служба психологической поддержки студентов. Активно работают органы студенческого самоуправления. Студенческим советом ежегодно проводится комплекс мероприятий по адаптации студентов 1 курса к условиям обучения в институте. Всю внеаудиторную работу координирует отдел по воспитательной работе ИПТД.

Институт осуществляет целенаправленную внеаудиторную работу. Ставится задача не только подготовить грамотного, квалифицированного специалиста, обладающего профессионально значимыми качествами, но и формировать гражданские, нравственные качества личности. Имеются

музыкальные и танцевальные коллективы, команды КВН. Делегации института принимают участие в всероссийских студенческих форумах. Активно ведётся спортивная и физкультурно-оздоровительная работа. В институте несколько спортивных команд по игровым видам спорта. Имеется спортивно-оздоровительная база в посёлке Васильсурск - месте слияния рек Волга и Сура.

В институте функционирует система морального и материального поощрения за достижения в учебе, активное участие в общественной жизни вуза, развитие социокультурной среды. Формами поощрения за достижения в учебе и внеучебной деятельности студентов являются:

- грамоты, дипломы,
- благодарности;
- повышенные стипендии и др.

В Институте пищевых технологий и дизайна – филиал Нижегородского инженерно-экономического университета воспитательная деятельность рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Развивая основные направления государственной молодежной политики в сфере образования, руководство института совместно с общественными организациями, студенческим самоуправлением, опираясь на высокий интеллектуальный потенциал классического института, системно и взаимообусловлено решает задачи образования, науки и воспитания.

В основу воспитательной работы в ИПТД положена концепция модернизации российского образования, которая отмечает, что воспитание является органичной составляющей педагогической деятельности, интегрированной в общий процесс обучения и развития студентов. В ИПТД созданы все необходимые формы активного участия студенчества в этой работе через сформированные выборные социальные институты посредством участия своих представителей или непосредственно путем личного участия через совет факультета, СНО, различные общественные организации, органы студенческого самоуправления и т.д.

Для решения задач социально-культурного воспитания студентов в институте организуются профессиональные конкурсы для прохождения стажировки в зарубежных странах/

Институт пищевых технологий и дизайна – филиал Нижегородского инженерно-экономического университета для формирования социально-культурной среды имеет: тренажерный зал; спортивный зал; выставочный зал; мультимедийные классы.

7.НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки оценка качества включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ВО осуществляется в соответствии нормативными документами института.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонды оценочных средств и конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине содержатся в рабочих программах дисциплин и доводятся до сведения обучающихся в течение первых недель обучения.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Оценочные средства разработаны на основании структурной матрицы компетенций в соответствии с ОПОП направления подготовки 38.03.07Товароведение.

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной, проводится после освоения ОПОП.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки Товароведение включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

Проведение государственной итоговой аттестации регламентируется Типовым положением о вузе, действующим положением об государственной итоговой аттестации. ВКР в целом ориентирована на будущую практическую деятельность бакалавра на предприятиях сервиса. Ряд выпускных квалификационных работ должны выполняться по заданию этих предприятий и лучшие из них рекомендуются Государственной экзаменационной комиссией к внедрению.

Темы, по которым готовятся и защищаются выпускные квалификационные работы (бакалаврские работы) выпускниками направления подготовки 38.03.07.62 – Товароведение, определяются областью, объектами, видами профессиональной деятельности и содержанием подготовки, потребностями заинтересованных работодателей в сфере социальных услуг. Конкретные наименования тем формулируются исходя из актуальности вопросов, выносимых на рассмотрение в период подготовки работы и профессиональных предпочтений студентов. Ориентировочный перечень тем приведен ниже.

ВКР выполняется на четвёртом году освоения ОПОП. Время, отводимое на подготовку ВКР, составляет 8 недель. ВКР выполняется по результатам преддипломной практики по тематике, согласованной с руководителем и утверждённой выпускающей кафедрой. На основе требований ФГОС ВО и рекомендаций УМО вузов по соответствующему направлению подготовки

разработаны и утверждены требования к содержанию, объёму и структуре выпускных квалификационных работ.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется кафедрой в соответствии с перечнем дисциплин профессионального блока учебного плана.

Студенту предоставляется право выбора темы ВКР и научного руководителя.

Темы ВКР утверждаются приказом директора филиала.

Выпускающая кафедра назначает для ВКР руководителей из числа ППС кафедры. По отдельным разделам работы назначаются консультанты из числа профильных сотрудников других кафедр института.

ВКР в обязательном порядке проходит внутреннюю экспертизу, которая проводится рецензентами, в роли которых выступают руководящие инженерно-технические работники отраслевых предприятий и ППС (профессоры и доценты) родственных кафедр других вузов.

Защита ВКР происходит в виде публичных слушаний Государственной аттестационной комиссией доклада студента и ответов на задаваемые вопросы. Во время защиты зачитывается внешняя рецензия и характеристика деловых и социальных качеств выпускника, выданная деканатом.

Для оценки качества освоения ОПОП на этапе аттестации студентов-выпускников формируется и утверждается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК). Срок действия комиссии – один календарный год.

7.3. Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению 38.03.07 Товароведение профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

1. Экспертиза качества булочных изделий
2. Формирование ассортимента и ассортиментная идентификация кисломолочных напитков
3. Сравнительная оценка формирования ассортимента консервов рыбных в

масле различных фирм-производителей

4. Формирование ассортимента и ассортиментная идентификация вареных колбасных изделий
5. Формирование ассортимента и ассортиментная идентификация кофе натурального растворимого
6. Экспертиза качества чая черного байхового
7. Формирование ассортимента и ассортиментная идентификация сыров сычужных твердых и полутвердых
8. Формирование ассортимента и ассортиментная идентификация пряничных изделий
9. Экспертиза качества вин игристых
10. Сравнительная оценка формирования ассортимента коньяка отечественного и импортного производства
11. Экспертиза качества молока
12. Формирование ассортимента и ассортиментная идентификация водки
13. Формирование ассортимента и ассортиментная идентификация карамели с начинкой
14. Формирование ассортимента и ассортиментная идентификация качества шоколада
15. Экспертиза качества соков
16. Формирование ассортимента и ассортиментная идентификация вин игристых
17. Экспертиза качества мясных порционных полуфабрикатов
18. Формирование ассортимента и ассортиментная идентификация сыров рассольных
19. Экспертиза качества вин виноградных столовых
20. Сравнительная оценка формирования ассортимента масла оливкового различных фирм-производителей
21. Формирование ассортимента и ассортиментная идентификация виски

22. Оценка потребительских свойств чая зеленого байхового

23. Сравнительная оценка формирования ассортимента пива светлого отечественного и импортного производства

1. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																			
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5				27-2				29-4				26-1				23-1				30-5				27-3				29-5				27-2																											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52												
I																	К	Э	Э	Э	К																						Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К									
II																		К	Э	Э	Э	К																						Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К								
III																		К	Э	Э	Э	К																						Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К							
IV																		К	Э	Э	Э	К																									Э	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
Теоретическое обучение	17	17	34	17	18	35	17	17	34	17	11	28	131
Э Экзаменационные сессии	3	3	6	3	3	6	3	3	6	3	1	4	22
У Учебная практика (концентр.)		2	2										2
Учебная практика (рассред.)													
Н Научно-исслед. работа (концентр.)													
Научно-исслед. работа (рассред.)													
П Производственная практика (концент)					2	2		4	4		2	2	8
Производственная практика (рассред.)													
Д Выпускная квалификационная работа											8	8	8
Г Гос. экзамены													
К Каникулы	2	8	10	2	7	9	2	6	8	2	8	10	37
Итого	22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208
Студентов													
Групп													

Б3		17	16	4	4140	4140	693	1810	1727	115	115																												
Профессиональный цикл		17	17	38	2	136	17	170	361	72	21	162	198	360	144	24	153	51	136	34	382	144	25	119	68	153	344	144	23	68	85	171	72	11	55	88	154	27	9
Б3.Б	Базовая часть	8	5	1	1800	1800	288	782	730	50	50																												
Б3.Б.1	Теоретические основы товарведения и экспертизы	4	3		252	252	36	110	106	7	7																												
Б3.Б.2	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	4			144	144	36	54	54	4	4																												
Б3.Б.3	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	45			288	288	72	112	104	8	8																												
Б3.Б.4	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	6	5		252	252	36	114	102	7	7																												
Б3.Б.5	Безопасность товаров	3		3	180	180	36	76	68	5	5																												
Б3.Б.6	Тампожная экспертиза	3	5		108	108	57	51	3	3																													
Б3.Б.7	Экономика предприятия	3			216	216	36	95	85	6	6																												
Б3.Б.8	Организация и управление коммерческой деятельностью	4			180	180	36	72	72	5	5																												
Б3.Б.9	Товарный менеджмент		4		108	108	54	54	3	3																													
Б3.Б.10	Безопасность жизнедеятельности		2		72	72	38	34	2	2																													
Б3.В	Вариативная часть	9	11	3	2340	2340	315	1028	997	65	65																												
Б3.В.ОД	Общественные дисциплины	5	8	2	1548	1548	171	687	690	43	43																												
Б3.В.ОД.1	Маркетинг		5		108	108	57	51	3	3																													
Б3.В.ОД.2	Логистика		6		108	108	57	51	3	3																													
Б3.В.ОД.3	Рынок продовольственных товаров		8		72	72	39	33	2	2																													
Б3.В.ОД.4	Управление качеством	8			180	180	27	76	77	5	5																												
Б3.В.ОД.5	Бухгалтерский учет		3		108	108	57	51	3	3																													
Б3.В.ОД.6	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	56		6	288	288	72	97	119	8	8																												
Б3.В.ОД.7	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	56		6	288	288	72	97	119	8	8																												
Б3.В.ОД.8	Анализ ассортимента продовольственных товаров		4		72	72	36	36	2	2																													
Б3.В.ОД.9	Оборудование предприятий торговли		3		108	108	57	51	3	3																													
Б3.В.ОД.10	Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров		6		108	108	57	51	3	3																													
Б3.В.ОД.11	Технология хранения и транспортировки продовольственных товаров		7		108	108	57	51	3	3																													
Б3.В.ДВ	Дисциплины по выбору	4	3	1	792	792	144	341	307	22	22																												
Б3.В.ДВ.1	Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания	1	7		144	144	36	57	51	4	4																												
Б3.В.ДВ.2	Товароведение и экспертиза пищевых концентратов	2																																					
Б3.В.ДВ.3	Товарный контроль и аудит качества	1	6		108	108	36	38	34	3	3																												
Б3.В.ДВ.3	Товарная информация	2																																					
Б3.В.ДВ.4	Нормативная документация в товарооборотной и оценочной деятельности	1	7		144	144	36	57	51	4	4																												
Б3.В.ДВ.4	Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров	2																																					
Б3.В.ДВ.5	Налоговые системы	1		8	72	72	39	33	2	2																													
Б3.В.ДВ.5	Методы принятия управленческих решений	2																																					
Б3.В.ДВ.6	Товароведение критерии формирования качества потребительских товаров	1	5		180	180	36	76	68	5	5																												
Б3.В.ДВ.6	Основы оптовой торговли	2																																					
Б3.В.ДВ.7	Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров	1		34	144	144	74	70	4	4																													
Б3.В.ДВ.7	Алгоритм экспертной оценки товаров	2																																					
Б4	Финансовая культура		7		400	400	40	360	2	2																													
Б5	Практики, НИР																																						
Б5.У	Учебная практика																																						
Б5.Н	Научно-исследовательская работа																																						
Б5.П	Производственная практика																																						
Б6	Итоговая государственная аттестация																																						
ФТД	Факультативы																																						
ФТД.1	Факультативы																																						

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический институт»
(ГБОУ ВО НГИЭИ)**

Матрица компетенций направления подготовки 38.03.07.62 Товароведение. Профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»																															
ГУМАНИТАРНЫЙ, СОЦИАЛЬНЫЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ																															
НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ – (ОК)										ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ – (ПК)																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
История	*	*									*																				
Философия	*	*									*																				
Иностранный язык	*							*																							
Экономика	*		*								*		*																		
Правовое регулирование коммерческой деятельности				*	*								*												*						
Защита прав потребителей				*									*	*																	
Коммуникативная политика в сфере торговли	*			*	*						*	*		*																	
Методы социологических исследований товарного рынка	*													*																	
Концепция развития внутренней торговли	*			*	*						*	*		*																	
История развития науки о питании	*	*		*		*					*		*																		
Этика делового общения	*		*								*																				
Русский язык и культура	*	*																													

речи																																			
------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ

НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ – (ОК)										ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ – (ПК)																											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21							
Математика	*	*										*				*	*																					
Информатика					*	*	*								*	*																						
Физика	*	*				*								*	*																							
Химия						*									*	*							*	*														
Физико-химические методы исследования						*									*	*							*	*														
Основы микробиологии	*	*										*			*	*																						
Информационное обеспечение коммерческой деятельности		*			*	*								*								*																
Математическое моделирование и программирование	*				*	*	*					*																										
Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров	*				*	*									*	*						*		*														
Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	*				*	*									*	*						*		*														
Анатомия пищевого сырья	*	*													*										*													
Биология с основами экологии	*	*										*			*									*														
Экология	*					*							*		*	*																						
Биологическая химия	*						*							*	*	*																						
Микробиология однородных групп	*	*												*	*	*																						

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ – (ОК)										ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ – (ПК)																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Теоретические основы товароведения и экспертизы	*			*		*									*				*					*	*							
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	*			*		*							*								*						*					
Товароведение однородных групп продовольственных товаров	*			*		*									*				*					*	*							
Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	*			*		*									*				*					*	*							
Безопасность товаров	*			*		*									*									*	*							
Таможенная экспертиза	*			*		*							*											*	*	*			*			
Экономика предприятия	*		*	*							*	*		*																		
Организация и управление коммерческой деятельностью			*	*								*	*					*		*												
Товарный менеджмент	*			*		*						*								*	*											
Безопасность жизнедеятельности								*																								
Маркетинг	*											*		*															*			
Логистика	*			*		*										*	*		*	*												
Рынок продовольственных товаров	*			*		*										*	*		*	*												
Управление качеством	*			*		*									*			*					*	*								
Бухгалтерский учет	*	*											*	*	*	*																
Товароведение и	*			*		*									*			*					*	*								

