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

Утверждаю:
Ректор ГБОУ ВО НГИЭУ
д.э.н, профессор А.Е. Шамин
_____
«09» декабря 2015 г.

# Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

# «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Направление подготовки

**38.03.07 Товароведение**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

г. Нижний Новгород

2015 год

СОДЕРЖАНИЕ


| | | |
|---|---|---|
| 1. | ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ | 3 |
| 1.1 | Основная профессиональная образовательная программа (определение) | 3 |
| 1.2 | Нормативные документы для разработки ОПОП | 4 |
| 1.3 | Общая характеристика ОПОП | 5 |
| 2. | ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА | 5 |
| 2.1 | Область профессиональной деятельности выпускника | 6 |
| 2.2 | Объекты профессиональной деятельности выпускника | 6 |
| 2.3 | Виды профессиональной деятельности выпускника | 7 |
| 2.4 | Задачи профессиональной деятельности выпускника | 8 |
| 3. | ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ БАКАЛАВРИАТА | 12 |
| 4. | ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО | 16 |
| 4.1 | Календарный учебный график | 16 |
| 4.2 | Учебный план | 17 |
| 4.3 | Матрица компетенций по направлению подготовки | 19 |
| 4.4 | Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин, практик | 20 |
| 5. | РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП | 123 |
| 5.1 | Кадровое обеспечение | 123 |
| 5.2 | Материально-техническое обеспечение | 124 |
| 5.3 | Информационно-библиотечное обеспечение | 124 |
| | ПРИЛОЖЕНИЯ | 127 |

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Основная профессиональная образовательная программа (определение)

Основная профессиональная образовательная программа «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 (ОПОП) высшего образования (ВО) 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 (дисциплин), программы учебной и производственной практики обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» разработана с учетом потребностей регионального рынка труда, а именно:
торгово-промышленная палата Нижегородской области, торговый дом «Народный».

## 1.2. Нормативные документы

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

– 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 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;

– Устав ГБОУ ВПО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области (в действующей редакции);

– Положение об «Институте пищевых технологий и дизайна»
(в действующей редакции);

– Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Другие документы по организации учебно-методической деятельности в вузе.

## 1.3. Общая характеристика ОПОП

**1.3.1.** ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» устанавливает цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества выпускника.

**1.3.2.** Срок освоения ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет4 года**.**

В заочной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий срок освоения ОПОП ВО увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования на очной форме обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения составляет 75 зачетных единиц.

При обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» за один учебный год по индивидуальному плану составляет 75 з.е.

Объем освоения ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» 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 вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время на контроль качества освоения обучающимися ОПОП ВО. Зачетная единица равна 36 академическим часам, ее величина является единой в рамках учебного плана.

### 1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

К освоению ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

### 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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 являются:

**-торгово-закупочная;**

**-организационно-управленческая в области товарного менеджмента;**

- **торгово-технологическая;**
- **оценочно-аналитическая.**

Основным видом деятельности, на который ориентирована ОПОП ВО

«Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» является торгово-технологическая (программа прикладного бакалавриата).

### 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на который 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 всех этапах производства и товародвижения;

– управление ассортиментом торгового предприятия;

– внедрение на торговом предприятии современных методов товарного маркетинга, категорийного менеджмента и мерчандайзинга;

– 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, установленных 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 предреализационной 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. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции

### 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**(ПК), 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);

– умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации 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).

## 3.4 Требования к результатам обучения к дисциплинам (модулям), практикам

Требования к результатам обучения к отдельным дисциплинам (модулям) и

программам практик представлены в рабочих программах.

## 4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

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 ВО 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

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность реализации теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации (подготовка и защита выпускной квалификационной работы), каникул. График разрабатывается в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки 38.03.07 Товароведение. Календарный учебный график приведен в **приложении 1.**

### 4.2. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков ОПОП ВО, обеспечивающих достижение результатов освоения ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров». В плане указана

трудоемкость освоения дисциплин, практик в зачетных единицах, а также формы промежуточной и государственной итоговой аттестации (ГИА).

ОПОПВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации.

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимися вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает.

Дисциплины по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках: базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения; элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся. Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном филиалом. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. После выбора обучающимися направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимися.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Типы учебной практики:

– практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Способ проведения учебной практики:

– стационарная.

Типы производственной практики:

– практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения производственной практики:

– стационарная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы.

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» составляет не более 40 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного блока.

4.2.1 ОПОПВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). ОПОПВО обеспечивает обучающимся возможность освоения дисциплин по выбору в объеме не менее 30 процентов вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Учебный план ОПОПВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» представлен в **приложении 2**

### 4.3. Матрица компетенций

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОПВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» представлена в **приложении 3**.

### 4.4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин

**Блок 1.**

**Базовая часть**

***История***

**Цель изучения дисциплины:** является обучение обучающихся работе с теоретическим и практическим материалом исторической тематики, формирование научного понимания исторического процесса, последовательности, причинно-следственных связей и последовательности составляющих его событий формирование способностей к публичному выступлению, дискуссии, формирование гражданских качеств и патриотизма, подготовка к восприятию дальнейших гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.1.).

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

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

– Знать: периодизацию всемирной истории, ее основные события и персонажей, основные процессы и закономерности исторического процесса, роль и место России в историческом процессе.

– Уметь: ориентироваться в периодизации и событиях всемирной истории, подготавливать сообщения и доклады на исторические темы, выступать с ними перед аудиторией, вести дискуссию, выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

– Владеть: методами работы с информацией (ее отбора, подготовки сообщений и выступлений перед аудиторией).

**Содержание дисциплины**:

«История древнего мира и средневековья».

1. Возникновение и древнейшая история человечества.
2. Цивилизации древнего мира.
3. Период средневековья.

«История Нового времени».

1. Мир в XVII-XVIII.

2. Мир в XIX веке.

3. Мир на рубеже XIX-XX веков.

«История новейшего времени».

1. Вторая мировая война.

2. Мир в период холодной войны.

3. Мир на современном этапе.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

***Философия***

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

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части учебного плана (Б1.Б.2).

**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.

**Общая трудоемкость дисциплины:**108 часа, что составляет 2 зачѐтные единицы.

**Форма промежуточной аттестации**: зачет с оценкой.

### *Иностранный язык*

**Цель изучения дисциплины**: является достижение практического владения иностранным языком, позволяющего использовать его в профессиональной деятельности. Коммуникативная и прикладная направленность обучения определяется языковым материалом и тематикой занятий, содержание которых должно учитывать специфику направления подготовки бакалавров.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.3).

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

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

General English (Общий английский язык)

1. Acquaintance. Hobby&Daily Routine. (Знакомство. Хобби. Распорядок дня.)

2. What´s A Healthy Lifestyle? (Что такое здоровый образ жизни?)

3. Russia Today: Society and Culture. (Россия сегодня: общество и культура.)

4. English-Speaking Countries. (Страны изучаемого языка.)

5. My Future Prospects: What´s My Dream Job? (Планы на будущее: Какая она - работа моей мечты?)

English for Professional Purposes. Part I: Food Production and Distribution. (Профессиональный английский язык. Часть 1: производство и реализация продуктов питания.)

6. Where Do We Get Food Products? Shopping and Retail Facilities. (Откуда мы берем еду? Покупки и предприятия торговли.)

7. Groups of Food Products. (Группы продовольственных товаров.)

8. Food Production As An Industry. (Пищевое производство как отрасль.)

English for Professional Purposes. Part II: Standardization. (Профессиональный английский язык. Часть 2: стандартизация)

9. Food Constituents and Food Safety. (Состав безопасность пищевых продуктов.)

10. Food Quality Standards. (Стандарты качества пищевых продуктов.)

11. Labelling and Packaging of Food Products. (Маркировка и упаковка пищевых продуктов.)

12. Food Storage and Transportation. (Хранение и перевозка пищевых продуктов.)

English for Professional Purposes. Part III: Business English. (Профессиональный английский язык. Часть 3: Английский для делового общения.)

13. Looking For A Job. (В поисках работы.)

14. Procurement Activities. (Закупки.)

**Общая трудоемкость дисциплины:**216 часов, что составляет 6 зачетных единиц.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой, экзамен

### *Экономика*

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

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.4).

**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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 144 часа, что составляет 4 зачетные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### *Правовое регулирование коммерческой деятельности*

**Цель изучения дисциплины:** является приобретение обучающимися необходимых теоретических знаний в области коммерческого права, навыков работы с законодательством в сфере коммерции.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части учебного плана (Б1.Б.5).

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

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в** результате изучения 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 предпринимательского 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:**

Структура коммерческой деятельности

1. Понятие и структура курса «Предпринимательское право».
2. Законодательное регулирование торговой деятельности.
3. Субъекты коммерческой деятельности.
4. Объекты торгового права.
5. Структура и инфраструктура товарного рынка.
6. Конкуренция в коммерческой деятельности.

Договор. Договорные связи.

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.

Имущественная ответственность.

13. Регулирование перевозок товаров.
14. Имущественная ответственность в торговом обороте.
15. Приемка товаров и экспертиза их качества.

Регулирование коммерческой деятельности.

16. Государственное регулирование коммерческой деятельности.
17. Страхование в коммерческой деятельности.
18. Административные правонарушения в сфере коммерческой деятельности
19. Преступления в сфере коммерческой деятельности

**Общая трудоемкость дисциплины:** 144 часа, что составляет 4зачетные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## *Математика*

**Цель изучения дисциплины:** приобретение обучающимися навыков самостоятельной работы с математической литературой; формирование у обучающихся научного математического мышления и умения применять математический аппарат в технологических расчетах, обучение математическим методам, необходимым для анализа, моделирования и поиска оптимальных решений прикладных задач.

**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 обучающийся должен:

– Знать: основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основы дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики, численных методов;

– Уметь: разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;

– Владеть: методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.

**Содержание дисциплины:**

1. Линейная алгебра с элементами аналитической геометрии.
2. Математический анализ.
3. Основы теории вероятностей и математической статистики.

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### *Информатика*

**Цель изучения дисциплины:** теоретическая и практическая подготовка обучающихся в области информатики, создание у обучающихся 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Физика*

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение умений и компетенций по физике, необходимых для решения профессиональных задач, возникающих в практической деятельности. Формирование необходимого уровня подготовки для понимания основ физики.

**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:**

1. Механика.
2. Основы молекулярной физики и термодинамики.
3. Электричество и магнетизм.
4. Теория колебаний и волн.
5. Основы квантовой физики.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 180 часов, что составляет 5 зачетных единиц.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### *Химия*

**Цель изучения дисциплины:** освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области химии для освоения других химических дисциплин и в будущей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане: у**чебная дисциплина относится к блоку дисциплин базовой части учебного плана (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:* фундаментальные понятия и законы общей и неорганической химии; структуру периодической системы элементов Д.И. Менделеева и вытекающие из нее основные характеристики элемента и его соединений: заряд ядра и электронную формулу атома; возможные валентности, ковалентность, возможные степени окисления; характер изменения радиуса, электроотрицательности, химических свойств элементов и их соединений по группам и периодам; основные закономерности и условия протекания химических процессов; номенклатуру неорганических соединений; химические свойства элементов и их соединений; различные способы выражения концентраций растворов.

– *Уметь*: определять химические свойства элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе элементов; проводить синтез и очистку веществ; определять возможные продукты химических реакций; применять основные законы химии при решении своих профессиональных задач; находить и использовать справочные данные различных физико-химических величин при решении химических или

связанных с ними профессиональных задач; анализировать полученные результаты проведенных опытов, экспериментов, решения задач, при необходимости сравнивая их со справочными константами и делая соответствующие выводы; проводить расчеты концентраций растворов; готовить растворы заданной концентрации; определять изменения концентраций растворов при протекании реакций; анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать выводы, использовать законы химии при сравнении различных явлений.

– *Владеть* правилами определения химических свойств элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе элементов; правилами определения возможных продуктов химических реакций; приемами проведения лабораторных опытов; способами расчета концентраций растворов; навыками приготовления растворов различных концентраций; навыками сравнения и анализа полученных результатов расчета с соответствующими им константами; методами статистической обработки полученных количественных результатов; навыками использования химических законов для решения конкретных профессиональных задач с проведением количественных вычислений и использованием учебной, справочной и специальной литературы; правилами безопасности при работе в химической лаборатории.

**Содержание дисциплины:**

1.Основные законы и теории неорганической химии

2. Свойства неорганических соединений

**Общая трудоемкость дисциплины:** 72 часа, что составляет 2зачѐтные единицы.

**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.

**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**:

1. «Общая микробиология»

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

**Общая трудоемкость дисциплины** – 144 часа, что составляет 4 зачѐтные 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 подготовки «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-6, ПК-12

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

– *Знать*: основные понятия, цели, принципы, объекты, методы товароведения, ассортиментные квалиметрические, 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой и экзамен.

***Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология***

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.12).

**Формируемые компетенции:** ОК-3, ОК-4, ОПК-3, ПК-13, ПК-16, ПК-3, ПК-14.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся 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.Обьекты 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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 144 часа, что составляет 4 зачетные 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 обучающийся 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.

**Общая трудоемкость дисциплины** – 288 часов, что составляет 8 зачѐтных единиц.

**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 подготовки «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 обучающийся 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой и экзамен.

## *Безопасность товаров*

**Цель изучения дисциплины:** приобретение обучающимися 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:** учебная дисциплина относится к дисциплинам базовой части учебного плана (Б1.Б.15).

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

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

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

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

**Таможенная экспертиза**

**Цель изучения дисциплины:** приобретение обучающимися 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 обучающийся 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

## Экономика предприятия

**Цель изучения дисциплины:** освоение обучающимися 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 экономики 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### *Организация и управление коммерческой деятельностью*

**Цель изучения дисциплины:** целью дисциплины является освоение обучающимися 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).

**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:**

1. Общее содержание коммерческой деятельности

2. Практические вопросы организации коммерческой деятельности

**Общая трудоемкость дисциплины:** 180 часов, что составляет 5 зачетных единиц.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### *Безопасность жизнедеятельности*

**Цель изучения дисциплины:** 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 соответствие 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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 72 часа, что составляет 2 зачѐтные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Физическая культура и спорт*

**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 и спорта 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 и спорта 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 и спорта 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

**Общая трудоемкость дисциплины:** 72 часа, что составляет 2 зачетные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

**Б1.В Вариативная часть**

**Б1.В.ОД. Обязательные дисциплины**

### *Защита прав потребителей*

**Цель изучения дисциплины:** овладение комплексом знаний о сущности и основных институтах защиты прав потребителей, главных направлениях реализации его функции, а также необходимости формирования у обучающихся 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-4, ОПК-2, 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Коммуникативная политика в сфере торговли*

**Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся 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: у**чебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.2).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-10, ПК-14.

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

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

**Общая трудоемкость дисциплины:** 72 часа, что составляет 2 зачетные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Методы социологических исследований товарного рынка*

**Цель изучения дисциплины:** получение обучающимися знаний в области организации и проведения социологических исследований на товарном рынке.

**Место дисциплины в учебном плане:** учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Информационное обеспечение коммерческой деятельности***

**Цель изучения дисциплины:** базовая подготовка обучающихся 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Математическое моделирование и программирование*

**Цель изучения дисциплины:** изучение принципов построения математических моделей для постановки и решения задач в различных предметных областях. По завершении освоения данной дисциплины обучающийся 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 обучающихся с основными принципами построения математических моделей; научить обучающихся методам решения задач; 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 обучающийся 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:**

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

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

**Общая трудоемкость дисциплины:** 72 часа, что составляет 2 зачетные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

## Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров

**Цель изучения дисциплины:** Целями освоения дисциплины является приобретение обучающимися 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:** ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-10.

**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

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

**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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часов, что составляет 3 зачетных единиц.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

### *Анатомия пищевого сырья*

**Цель изучения дисциплины:** создание твёрдой теоретической базы для изучения частных разделов товароведения и экспертизы продовольственных 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### *Маркетинг*

**Цель изучения дисциплины:** овладение обучающимися 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:** 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; приёмами организации рекламных и PR-кампаний.

**Содержание дисциплины**

1.Теоретические основы маркетинга.

2. Управление маркетингом.

**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 обучающийся должен:

– Знать: организацию и управление процессами товародвижения; современные логические технологии снабжения и сбыта, систему договоров; основные организационные и управленческие функции, связанные с закупкой, поставкой, транспортирование, 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:**

1. Понятие, цели, задачи. Виды логистики.
2. Концепции логистики.
3. Материальный поток и его основные характеристики.
4. Закупочная логистика.
5. Производственная логистика.
6. Распределительная логистика.
7. Складская логистика.
8. Информационная логистика.
9. Транспортная логистика.
10. Организация логистического управления.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часов, что составляет 3 зачётных единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Рынок продовольственных товаров*

**Цель изучения дисциплины:** целями освоения дисциплины является приобретение обучающимися 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).

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

**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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 72 часа, что составляет 2 зачетные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Управление качеством*

**Цель изучения дисциплины:** приобретение обучающимися теоретической основы и практических умений и навыков по управлению качеством на предприятиях торговли, как единой системы качества, соответствующей рекомендациям международных стандартов ИСО серии 9000.

**Место дисциплины в учебном плане:** учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.12).

**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

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часа, что составляет 3 зачётные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### *Бухгалтерский учёт*

**Цель изучения дисциплины:** получение обучающимися 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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часов, что составляет 3 зачетные 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 подготовки «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 обучающийся 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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 288 часов, что составляет 8 зачётных единиц.

**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.

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

**Формируемые компетенции:** ОК-3, ОПК-8, ПК-8

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

**Общая трудоемкость дисциплины:** 288 часов, что составляет 8 зачетных единиц.

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

***Анализ ассортимента продовольственных товаров***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся 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 обучающийся 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. Abc-анализ с индексом мерчендайзинга (ABCi - анализ).
7. Матричный анализ ассортимента (MPA-анализ).
8. Методы оптимизации товарных запасов.

9. Порядок обработки и предоставления аналитической отчетности по ассортименту.

**Общая трудоемкость дисциплины** – 72 часа, что составляет 2 зачѐтные 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 обучающийся 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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часов, что составляет 8 зачётных единиц.

**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 обучающийся 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. Этикетирование упаковки.
7. Подарочная упаковка.
8. Укупорочные средства.
9. Упаковка и состояние окружающей среды.
10. Вспомогательные материалы.
11. Маркировка, наносимая на упаковку.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часов, что составляет 3 зачетные 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 обучающийся 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Товарный менеджмент***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся 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:** дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части (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

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часов, что составляет 3 зачѐтные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Физико-химические методы исследований*

**Цель изучения дисциплины:** формирование представлений о сущности химического анализа, прочное и осмысленное усвоение обучающимися 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, pH 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 подготовки38.03.07 Товароведение.

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## Б1.В.ДВ Дисциплины по выбору

### *Элективные курсы по физической культуре и спорту*

**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 обучающийся должен:

– *Знать*: о роли физической культуры и спорта 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

**Общая трудоемкость дисциплины:**328 часов

**Форма промежуточной аттестации:** зачет

***Концепция развития внутренней торговли***

**Цель изучения дисциплины:** ознакомление обучающихся 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, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6.

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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *История развития науки о питании*

**Цель изучения дисциплины:** освоение обучающимися 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 обучающийся 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

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

### *Этика делового общения*

**Цель изучения дисциплины:** является овладеть системой психологических знаний и умений их творческого использования в процессе учебно-воспитательной профессиональной деятельности. Изучение «Этики делового общения» дает возможность уяснить, проблемы профессионального делового общения, барьеров в профессиональном общении, применять полученные психологические знания в решении исследовательских задач.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.2.1.).

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

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

– Знать: теоретико-методологические основы делового общения; психологические теории и подходы к осуществлению делового общения, типы и модели делового общения в рабочей группе, психологические особенности делового общения в конфликтной ситуации.

– Уметь: эффективно осуществлять вербальную и невербальную

коммуникацию с деловыми партнерами, определять важнейшие психологические характеристики партнера — модальность, направленность психологической энергии, акцентуированность и др., оставлять объективный психологический «портрет» делового партнера, выбирать оптимальную коммуникативную стратегию в деловых переговорах, применять в деловых ситуациях основные этические принципы делового общения.

– Владеть: организации деловых переговоров, планирования деловых переговоров и выбора оптимальной стратегии их проведения, вербальной и невербальной коммуникации, конфликотологической компетентности, приобретения, пополнения и реализации знаний в области психологии деловых отношений.

**Содержание дисциплины:**

1. Ознакомление с основными психологическими феноменами в сфере коммуникаций.
2. Реализация требований, которые предусматривают обучение студентов эффективной межличностной коммуникации при решении деловых вопросов, ориентации в психологических типах партнеров, психодиагностике конфликтов и выбора стратегии поведения в конфликтных ситуациях.
3. Формирование у студентов представлений об универсальных этических нормах и принципах делового общения и о национально-психологических особенностях деловых партнеров различных стран.
4. Изучение основополагающих понятий психологии делового общения, теоретические направления и психологические подходы в решении проблем управленческой деятельности.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 72 часа, что составляет 2 зачетные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Русский язык и культура речи*

**Цель изучения дисциплины:** является повышение уровня знаний о языке в узком понимании как системе, его нормах; углубление понимания

основных характерных свойств русского языка как средства общения и передачи информации (языка в широком понимании: языка как системы и речи - функционирующего языка); повышение уровня практического владения современным русским литературным языком (речью) у бакалавров нефилологического профиля с учётом особенностей сфер его функционирования, форм, видов, функционально-смысловых типов; расширение обще-гуманитарного кругозора, опирающегося на владение богатым таксономическим, коммуникативным, познавательным этическим и эстетическим потенциалом русского языка; воспитание культурно-ценностного отношения к русской речи.

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

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

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения 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: замечать на уровне речи (текстов) нецелесообразные отступления от норм литературного языка и коммуникативных норм; умение корректировать в сторону повышения воздействующей силы тексты с подобного рода отклонениями; умение использовать в речи намеренные отклонения от норм с целью повышения прагматики высказывания; совершать целесообразный выбор того или иного языкового средства (в системе с другими) с учётом особенностей коммуникативного задания при продуцировании речи и адекватно интерпретировать его - при понимании речи; участвовать в диалогических и полилогических ситуациях общения, устанавливать речевой контакт, эффективно обмениваться информацией с

другими членами языкового коллектива, связанными с говорящими различными социальными отношениями.

– Владеть: навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии; коммуникативно-целесообразное использование системы языка в речи с учётом коммуникативных норм, связанных с реализацией коммуникативных качеств хорошей речи, особенностей её формы, функционально-смысловых типов, стилистической и жанровой реализации, а именно: продуцирование связных, правильно построенных и выразительных (а значит - эффективных) монологических текстов на разные темы в соответствии с коммуникативными интенциями (намерениями) говорящего и ситуацией общения (соблюдение принципа коммуникативно-стилистической целесообразности в коммуникации).

**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.

**Трудоемкость учебной дисциплины:**72 часа, что составляет 2 зачетные 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 формировании 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 требованиях, 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Экология*

**Цель изучения дисциплины:** является освоение и понимание обучающимися основ экологии, законов формирования окружающей среды, значимости её охраны и рационального использования; формированию экологического подхода при решении профессиональных задач.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.3).

**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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 72 часа, что составляет 2 зачетные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

## *Биологическая химия*

**Цель изучения дисциплины:** формирование представлений о сущности химической 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:**

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

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часов, что составляет 3 зачѐтные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

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

**Цель изучения дисциплины:** 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 формировании 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 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 культурным 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 требованиях, 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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часов, что составляет 3 зачѐтные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### *Статистика коммерческой деятельности*

**Цель изучения дисциплины:** является формирование у обучающихся 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.

**Общая трудоемкость дисциплины** – 72 часа, что составляет 2 зачѐтные 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 обучающийся 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

## *Сенсорный анализ*

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области сенсорного анализа.

**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-4, ПК-6, ПК-9, ОПК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-12

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

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часов, что составляет 3 зачѐтных единиц.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *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 обучающийся 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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часа, что составляет 3 зачетные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

### *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.

**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 обучающийся 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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 144 часа, что составляет 4 зачетные 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 обучающийся 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

**Общая трудоемкость дисциплины:** 144 часа, что составляет 4 зачетные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### *Товарный консалтинг и аудит качества*

**Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся 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-3,ОК-4, ОПК-2, ПК-5, ПК-9.

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

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часа, что составляет 3 зачетные 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 подготовки «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-3**,** ОПК-5, ПК-11, ПК-14, ПК-15.

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

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часов, что составляет 3 зачѐтные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### *Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности*

**Цель изучения дисциплины:** ознакомление обучающихся 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 обучающийся 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.

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

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

### *Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров*

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области нормативного регулирования в области качества и безопасности товаров 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.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 обучающийся должен:

– *Знать:* основные нормативные и законодательные документы, регулирующие качество, безопасность товаров, международные системы безопасности и качества пищевой продукции; правила обращения продукции на рынке, формы оценки и подтверждения соответствия; основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования; 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 законодательную и нормативную документацию для целей обеспечения качества и безопасности производимых, а так же реализуемых на рынке товаров; проводить измерения и обрабатывать результаты.

– *Владеть:* методологией поиска и использования действующей нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность товаров, пищевой продукции. навыками проведения современных измерений и методами обработки их результатов.

**Содержание дисциплины:**

1.Нормативное и законодательное обеспечение качества и безопасности товаров

2.Нормативные документы в системе обеспечения качества и безопасности товаров

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

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

### *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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Методы принятия управленческих решений*

**Цель изучения дисциплины:** является освоение обучающимися 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 (обязательные дисциплиы) учебного плана (Б1.В.ДВ.7.2.).

**Формируемые 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. Сущность эффективного решения. Виды управленческих решений
2. Алгоритм принятия управленческого решения
3. Процесс выработки рационального решения

**Общая трудоемкость дисциплины:** 144 часа, что составляет 4 зачетные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***потребительских товаров***

**Цель изучения дисциплины:** является приобретение обучающимися 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.

**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 обучающийся 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.

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров***

**Цель изучения дисциплины:** сформированность у обучающихся представления, умений и навыков для проведения экспертизы жизненного цикла однородной группы товаров: 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 изучения 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:**

Теория экспертизы и жизненного цикла товаров

1. Предмет, задачи и структура дисциплины, классификация экспертизы
2. Стадии жизненного цикла товаров
3. Объекты, субъекты и принципы товарной экспертизы

Средства и методы товарной экспертизы

1.Средства товарной экспертизы
2. Методы товарной экспертизы

Виды экспертизы жизненного цикла товаров

1. Товароведная экспертиза
2. Санитарно-гигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза
3. Экологическая экспертиза товаров
4. Организация проведения товарной экспертизы

**Общая трудоемкость дисциплины:** 144 часа, что составляет 4 зачѐтных единиц.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

### *Алгоритм экспертной оценки товаров*

**Цель изучения дисциплины:** приобретение обучающимися 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.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 144 часа, что составляет 4 зачѐтных единиц.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**Блок 2. «Практики»**

**Б2.У. Учебная практика**

***Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков***

**Цель практики:** ознакомление обучающихся 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 подготовки «Товароведение».

**Место практики в учебном плане:** практика по получению первичных профессиональных умений и навыков относится к блоку Б 2 «Практики» учебного плана (Б2.У.1).

**Формируемые компетенции:** ОК-3, ОК-4, ОПК-2, ПК-8, ПК-12

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения практики :** в результате прохождения практики обучающийся 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.

**Содержание практики:**

1. овладение приемами и приобретение практических навыков продажи различных групп товаров;
2. изучение правил работы розничного торгового предприятия;
3. изучение технологии подготовки товаров к продаже;
4. изучение правил размещения товаров в торговом зале;
5. ознакомление с приемами выкладки товаров в торговом зале;
6. ознакомление с тарой-оборудованием, применяемой для размещения и доставки товаров в торговый зал;
7. освоение работы контрольно-кассового и весоизмерительного оборудования;
8. ознакомление с основными помещениями розничного торгового предприятия и оборудованием, размещенным в них;
9. ознакомление с планировкой торгового зала;
10. ознакомление с перечнем дополнительных услуг, оказываемых покупателям на розничном торговом предприятии;
11. изучение организации и условий хранения товаров;
12. ознакомление с порядком приемки товаров по количеству и качеству.

**Общая трудоемкость дисциплины:**108 часов, что составляет 3 зачѐтные единицы.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**Б2.П. Производственная практика**

***Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности***

**Цель практики:** закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися 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 подготовки «Товароведение», подготовка обучающихся к самостоятельной практической деятельности в торговых предприятиях.

**Место практики в учебном плане:**

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Б 2. П.1) входит в раздел «Б 2. Практики»

**Формируемые компетенции:** ПК-4, ПК-8, ПК-11, ПК-13, ПК-14, ПК-15

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения практики :**в результате прохождения практики обучающийся 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 – анализов; 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.

**Содержание практики:**

1.Производственно-экспертный этап (производственная практика)

- Организационные мероприятия. Приемка товаров по количеству и качеству
- Проведение экспертизы товаров

2. Товароведный этап (товароведная практика)

- Анализ ассортимента товаров
- Формирование ассортимента товаров и товарных запасов

3. Логистический этап (логистическая практика)

- Оценка внутренней и внешней среды предприятия
- Материально-техническая база и анализ эффективности ее использования

4. Торгово-технологический этап

- Организация товароснабжения

-Анализ организации торгово-технологического процесса и оценка эффективности торговой деятельности

**Общая трудоемкость практики:**756 часов, что составляет 21 зачѐтную единицу.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

***Преддипломная практика***

**Цель практики:** закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися за время обучения, приобретение необходимых практических навыков в организации торгово-технологических процессов и проведении товарной экспертизы, приобретение необходимых общекльтурных, профессиональных, общепрофессиональных и специальных профессиональных компетенций для подготовки бакалавров по направлению подготовки «Товароведение» выполнению функций руководителя торговой организации, начальника торгово-коммерческой службы, товароведа, администратора.

**Место практики в учебном плане:** преддипломная практика (Б2.П.3) является разновидностью производственной практики (Б2.П) и входит в раздел «Б 2. Практики».

**Формируемые компетенции:** ПК-4, ПК-8, ПК-11, ПК-13, ПК-14, ПК-15

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

– *Знать:* форму собственности торгового предприятия (организации), его правовое положение и режим работы; структуру управления предприятия (организации), функции отдельных его подразделений и должностных лиц; функциональные обязанности должностных лиц руководящего звена.

– *Уметь:* анализировать систему управления торгово-технологическим процессом и организацию проведения товарной экспертизы на предприятии (в организации); определять уровень эффективности деятельности предприятия (организации);осуществлять подбор и обработку фактического материала по теме выпускной квалификационной работы (индивидуальное задание).

– *Владеть:* навыками практической деятельности, развития самостоятельности и инициативности по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов; методиками оценки уровня эффективности деятельности предприятия (организации).

**Содержание практики:**

1. Аналитически-оценочный этап (преддипломная практика)

– Анализ и оценка работы торгового предприятия за определенный период
– Выполнение индивидуального задания

**Общая трудоемкость практики:**324 часа, что составляет 9 зачѐтных единиц.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

**Б3**

## *ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП ВО*

**Цель ГИА:** определение соответствия результатов освоения ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» требованиям ФГОС по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» и готовности выпускников к осуществлению основных видов профессиональной деятельности, предусмотренных ОПОП ВО.

**Место ГИА в учебном плане:** Государственная итоговая аттестация входит в блок 3 (Б 3) «Государственная итоговая аттестация»

**Формируемые компетенции:** 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-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16,СПК-1, СПК-2.

**Знания, умения и навыки, оцениваемые на ГИА** (форма- выпускная квалификационная работа):

- знание учебного материала предмета (учебной дисциплины);
- умение выделять существенные положения предмета;
- умение формулировать конкретные положения предмета;
- умение применять теоретические знания для анализа конкретных экономических ситуаций и решения прикладных проблем;

- общий (культурный) и специальный (профессиональный) язык ответа.

**Содержание ГИА:**

защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

**Общая трудоемкость:** 216 часов, что составляет 6 зачетных единиц.

**Форма аттестации:** выпускная квалификационная работа.

**ФТД**

***Психология***

**Цель факультатива:** является овладение теоретическими и прикладными знаниями в области психологии, которые способствуют формированию организационно-управленческих навыков, клиентурных отношений.

**Место факультатива в учебном плане:** ФТД (факультативы) ФТД 1

**Формируемые компетенции:** ОК-7, ОПК-4

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

– *Знать*: основы психологии профессиональной деятельности, психологические основы профессионального развития личности

– *Уметь*: работать в «контактной зоне» как сфере реализации своей деятельности; находить пути благоприятного разрешения психологических конфликтов, соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета.

– *Владеть*: умением обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов, приемами изучения личности потребителя

**Содержание дисциплины:**

1. «Теоретические основы психологии профессиональной деятельности»
2. «Психологические основы профессионального развития личности»
3. «Прикладная психология профессий»

**Общая трудоемкость факультатива:**36 часов, что составляет 1 зачетная единица.

### *Самоменеджмент*

**Цель факультатива:**. ознакомить обучающихся с базовыми навыками управленческого образа мышления на основе приобретенных знаний в области самоорганизации; умением применять полученные знания для анализа конкретных ситуаций. Кроме того, изучение материала дисциплины должно способствовать формированию у обучающихся современного экономического мышления.

**Место факультатива в учебном плане:** ФТД (факультативы) ФТД.2

**Формируемые компетенции:** ОК-7, ОПК-1

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения факультатива:** в результате изучения факультатива

– *Знать:* принципы собственной эффективности; способы решения проблем дефицита времени; методы диагностики и прогнозирования собственного карьерного роста в сфере профессиональной деятельности; основы научной самоорганизации труда и постановки управленческих задач, организации, контроля, корректировки и оценки их решения.

– *Уметь:* рационально структурировать и организовывать рабочее и личное время; формировать и эффективно позиционировать собственные лидерские качества; конструировать собственный имидж и позиционировать собственную успешность в профессиональной среде; осуществлять текущую инвентаризацию собственных возможностей, внутренних сильных, слабых сторон, внешних угроз, возможностей; функционально моделировать рабочее пространство; рационально организовывать коммуникативные события в сфере профессионально – личностных компетенций; организовывать систематизированную, ориентированную на достижение профессиональных и

жизненных целей коммуникацию: работа в команде, руководство людьми и способность подчиняться.

– *Владеть*: навыком устойчивого стремления к успеху.

**Содержание дисциплины:**

1. Сущность и содержание самоменеджмента
2. Целеполагание в системе самоменеджмента
3. Планирование деятельности менеджера
4. Принятие, реализация решений в системе персонального менеджмента
5. Построение деловой карьеры
6. Информация и коммуникации

**Общая трудоемкость факультатива:** 36 часов, что составляет 1 зачетная единица.

## 5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

### 5.1. Кадровое обеспечение

Подготовку ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» осуществляют квалифицированные научно-педагогические работники. Квалификация руководящих и научно-педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237) в действующей редакции.

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 не менее 70%.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень или ученое звание (кандидат наук и доктор наук), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет более 50%.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет более 10%.

### 5.2. Материально-техническое обеспечение

С учетом требований ФГОС ВО по ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» учебный процесс полностью обеспечен учебными аудиториями на 50-80 посадочных мест для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также кабинеты для самостоятельной работы и кабинет для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Данные кабинеты укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, аудио оборудованием с усилителем звука.

Материально-техническое оснащение включает в себя учебные кабинеты, лаборатории, спортивный зал, мобильный тир.

Компьютерный класс во внеурочное время используется для самостоятельной работы обучающихся и оснащен компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Перечень кабинетов и лабораторий представлен в **приложении 4.**

### 5.3 Информационно-библиотечное обеспечение

ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к трем электронно-библиотечным системам, содержащим издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам и к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории филиала, так и вне ее.

Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность одновременного доступа для 25 процентов, обучающихся по программе бакалавриата.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Обучающиеся имеют доступ к печатным изданиям через абонемент и читальный зал.

Обеспечение образовательного процесса ЭБС

**ЭБС «Университетская библиотека online»** правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью ООО «НексМедиа» (Ди). Договор

об оказании информационных услуг №220-08/16 от 01.09.2016 на сумму 56 000руб. Доступ открыт с 01.09.16-28.02.17. Количество доступов – 1000.

**ЭБС «Троицкий мост»** правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью «Центр цифровой дистрибуции». Гражданско-правовой договор № 1810/16 от 14.11.2016 на сумму 67500 руб. Доступ открыт с 14.11.16г.-14.11.17г. Количество доступов – 500.

**ЭБС «IPRbooks»** правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью «Ай Пи Эр Медиа». Гражданско-правовой договор №2035/16 от 19.06.16 на сумму 95500 руб. Доступ открыт с 19.05.16г.-23.07.17г. Количество доступов – 1500.

**Приложение 1**

# Календарный учебный график

## 1. Календарный учебный график

| Мес | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 2 | 22 - 2 | 29 - 5 | 6 - 12 | 13 - 1 | 20 - 2 | 27 - 2 | 3 - 9 | 10 - 1 | 17 - 2 | 24 - 3 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 2 | 22 - 2 | 29 - 4 | 5 - 11 | 12 - 1 | 19 - 2 | 26 - 1 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 2 | 23 - 1 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 2 | 23 - 2 | 30 - 5 | 6 - 12 | 13 - 1 | 20 - 2 | 27 - 3 | 4 - 10 | 11 - 1 | 18 - 2 | 25 - 3 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 2 | 22 - 2 | 29 - 5 | 6 - 12 | 13 - 1 | 20 - 2 | 27 -2 | 3 - 9 | 10 - 1 | 17 - 2 | 24 - 3 |
| | 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 |
| III | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | Э | Э | Э | К | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э | Э | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К |
| IV | | | | | | | | | | | | | | П | П | П | П | К | Э | Э | Э | К | | | | | | Э | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | Д | Д | пГ | Г | 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** | 13 | 7 | **20** | 123 |
| 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 (концен | | | | | 2 | **2** | | 4 | **4** | 4 | 10 | **14** | 20 |
| | Производственная практика (рассре | | | | | | | | | | | | | |
| Д | Выпускная квалификационная работ | | | | | | | | | | | 2 | **2** | 2 |
| Г | Гос. экзамены и/или защита ВКР | | | | | | | | | | | 2 | **2** | 2 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | |

**Приложение 2**

# Учебный план

| | Наименование | Формы контроля | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение ЗЕТ | | | | | | | | | | | | Закрепленная кафедра | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | в том числе | | | | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Курс 4 | | | | |
| | | Экзамены | Зачеты | Зачеты с оце | Курсовые про | Курсовые раб | По ЗЕТ | По плану | Контакт. раб. (по | СРС | Контроль | Экспертное | Факт | Итого | Сем. 1 | Сем. 2 | Итого | Сем. 1 | Сем. 2 | Итого | Сем. 1 | Сем. 2 | Итого | Сем. 1 | Сем. 2 | Код | Наименование |
| 15 | История | | | 1 | | | 180 | 180 | 51 | 129 | | 5 | 5 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | 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 услу |
| 27 | Правовое регулирование коммерческой деятельности | 2 | | | | | 144 | 144 | 51 | 57 | 36 | 4 | 4 | 4 | | 4 | | | | | | | | | | 4 | Сервиса и экономики сферы услу |
| 30 | Математика | 1 | | | | | 252 | 252 | 85 | 131 | 36 | 7 | 7 | 7 | 7 | | | | | | | | | | | 2 | Информационных и математическ |
| 33 | Информатика | 1 | | | | | 180 | 180 | 68 | 76 | 36 | 5 | 5 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | 2 | Информационных и математическ |
| 36 | Физика | 2 | | | | | 180 | 180 | 68 | 76 | 36 | 5 | 5 | 5 | | 5 | | | | | | | | | | 3 | Естественнонаучных дисциплин |
| 39 | Химия | 1 | | | | | 72 | 72 | 34 | 11 | 27 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | 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 кач |
| 48 | Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология | 4 | | | | | 144 | 144 | 54 | 54 | 36 | 4 | 4 | | | | 4 | | 4 | | | | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 51 | Товароведение однородных групп продовольственных товаров | 45 | | | | | 288 | 288 | 104 | 108 | 76 | 8 | 8 | | | | 3 | | 3 | 5 | 5 | | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 54 | Товароведение однородных групп непродовольственных товаров | 6 | | 5 | | | 252 | 252 | 102 | 114 | 36 | 7 | 7 | | | | | | | 7 | 3 | 4 | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 57 | Безопасность товаров | 3 | | | | 3 | 180 | 180 | 68 | 76 | 36 | 5 | 5 | | | | 5 | 5 | | | | | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 60 | Таможенная экспертиза | | | 5 | | | 108 | 108 | 51 | 57 | | 3 | 3 | | | | | | | 3 | 3 | | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 63 | Экономика предприятия | 3 | | | | | 216 | 216 | 85 | 95 | 36 | 6 | 6 | | | | 6 | 6 | | | | | | | | 4 | Сервиса и экономики сферы услу |
| 66 | Организация и управление коммерческой деятельностью | 4 | | | | | 180 | 180 | 72 | 72 | 36 | 5 | 5 | | | | 5 | | 5 | | | | | | | 4 | Сервиса и экономики сферы услу |
| 69 | Безопасность жизнедеятельности | | | 2 | | | 72 | 72 | 34 | 38 | | 2 | 2 | 2 | | 2 | | | | | | | | | | 3 | Естественнонаучных дисциплин |
| 72 | Физическая культура | | | 2 | | | 72 | 72 | 72 | | | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | | | | | | | | | | 7 | Физической культуры |
| 80 | Защита прав потребителей | | | 2 | | | 108 | 108 | 51 | 57 | | 3 | 3 | 3 | | 3 | | | | | | | | | | 4 | Сервиса и экономики сферы услу |
| 83 | Коммуникативная политика в сфере торговли | | | 7 | | | 72 | 72 | 34 | 38 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | 2 | 2 | | 4 | Сервиса и экономики сферы услу |
| 86 | Методы социологических исследований товарного рынка | | | 8 | | | 108 | 108 | 32 | 76 | | 3 | 3 | | | | | | | | | | 3 | | 3 | 5 | Товароведения и экспертизы кач |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 89 | Информационное обеспечение коммерческой деятельности | | | 6 | | | 144 | 144 | 68 | 76 | | 4 | 4 | | | | | | | 4 | | 4 | | | | 2 | Информационных и математическ |
| 92 | Математическое моделирование и программирование | | | 7 | | | 72 | 72 | 34 | 38 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | 2 | 2 | | 2 | Информационных и математическ |
| 95 | Методология оценки конкурентноспособности потребительских товаров | 7 | | | | | 108 | 108 | 34 | 38 | 36 | 3 | 3 | | | | | | | | | | 3 | 3 | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 98 | Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров | | | 7 | | | 108 | 108 | 83 | 25 | | 3 | 3 | | | | | | | | | | 3 | 3 | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 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 услу |
| 107 | Логистика | | | 6 | | | 108 | 108 | 51 | 57 | | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | 3 | | | | 4 | Сервиса и экономики сферы услу |
| 110 | Рынок продовольственных товаров | | | 8 | | | 72 | 72 | 48 | 24 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | 2 | | 2 | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 113 | Управление качеством | 8 | | | | | 108 | 108 | 48 | 33 | 27 | 3 | 3 | | | | | | | | | | 3 | | 3 | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 116 | Бухгалтерский учет | | | 3 | | | 108 | 108 | 51 | 57 | | 3 | 3 | | | | 3 | 3 | | | | | | | | 4 | Сервиса и экономики сферы услу |
| 119 | Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения | 56 | | | | 6 | 288 | 288 | 119 | 93 | 76 | 8 | 8 | | | | | | | 8 | 3 | 5 | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 122 | Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения | 56 | | | | 6 | 288 | 288 | 119 | 93 | 76 | 8 | 8 | | | | | | | 8 | 3 | 5 | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 125 | Анализ ассортимента продовольственных товаров | | | 4 | | | 72 | 72 | 36 | 36 | | 2 | 2 | | | | 2 | | 2 | | | | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 128 | Оборудование предприятий торговли | | | 3 | | | 108 | 108 | 51 | 57 | | 3 | 3 | | | | 3 | 3 | | | | | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 131 | Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров | | | 6 | | | 108 | 108 | 51 | 57 | | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | 3 | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 134 | Технология хранения и транспортировки продовольственных товаров | 7 | | | | | 108 | 108 | 32 | 49 | 27 | 3 | 3 | | | | | | | | | | 3 | 3 | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 137 | Товарный менеджмент | | | 4 | | | 108 | 108 | 54 | 54 | | 3 | 3 | | | | 3 | | 3 | | | | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 140 | Физико-химические методы исследований | 7 | | | | | 108 | 108 | 50 | 22 | 36 | 3 | 3 | | | | | | | | | | 3 | 3 | | 3 | Естественнонаучных дисциплин |
| 147 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | | 7 | | | | 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 услу |
| 155 | История развития науки о питании | | | | 2 | | | 108 | 108 | 51 | 57 | | 3 | 3 | 3 | | 3 | | | | | | | | | | 6 | Технологии общественного пита |
| 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 | | | | | | | | | | | 3 | Естественнонаучных дисциплин |
| 169 | Экология | | | | 1 | | | 72 | 72 | 34 | 38 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | 3 | Естественнонаучных 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 услу |
| 183 | Математическая статистика | | | | 4 | | | 72 | 72 | 36 | 36 | | 2 | 2 | | | | 2 | | 2 | | | | | | | 2 | Информационных и математическ |
| 187 | Сенсорный анализ | | | | 4 | | | 108 | 108 | 54 | 54 | | 3 | 3 | | | | 3 | | 3 | | | | | | | 3 | Естественнонаучных дисциплин |
| 190 | Теория органалептического анализа пищевых продуктов | | | | 4 | | | 108 | 108 | 54 | 54 | | 3 | 3 | | | | 3 | | 3 | | | | | | | 3 | Естественнонаучных дисциплин |
| 194 | Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания | | 7 | | | | | 144 | 144 | 50 | 58 | 36 | 4 | 4 | | | | | | | | | | 4 | 4 | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 197 | Товароведение и экспертиза пищевых концентратов | | 7 | | | | | 144 | 144 | 50 | 58 | 36 | 4 | 4 | | | | | | | | | | 4 | 4 | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 201 | Товарный консалтинг и аудит качества | | 6 | | | | | 108 | 108 | 34 | 38 | 36 | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | 3 | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 204 | Товарная информация | | 6 | | | | | 108 | 108 | 34 | 38 | 36 | 3 | 3 | | | | | | | 3 | | 3 | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 208 | Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности | | 7 | | | | 7 | 108 | 108 | 34 | 47 | 27 | 3 | 3 | | | | | | | | | | 3 | 3 | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 211 | Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность товаров | | 7 | | | | 7 | 108 | 108 | 34 | 47 | 27 | 3 | 3 | | | | | | | | | | 3 | 3 | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 215 | Налоговые системы | | | | 8 | | | 72 | 72 | 34 | 11 | 27 | 2 | 2 | | | | | | | | | | 2 | | 2 | 4 | Сервиса и экономики сферы услу |
| 218 | Методы принятия управленческих решений | | | | 8 | | | 72 | 72 | 34 | 11 | 27 | 2 | 2 | | | | | | | | | | 2 | | 2 | 4 | Сервиса и экономики сферы услу |
| 222 | Товароведные критерии формирования качества потребительских товаров | | 5 | | | | | 180 | 180 | 68 | 72 | 40 | 5 | 5 | | | | | | | 5 | 5 | | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 225 | Основополагающие характеристики потребительских товаров и сырья | | 5 | | | | | 180 | 180 | 68 | 72 | 40 | 5 | 5 | | | | | | | 5 | 5 | | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 229 | Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров | | | | 34 | | | 144 | 144 | 70 | 74 | | 4 | 4 | | | | 4 | 2 | 2 | | | | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 232 | Алгоритм экспертной оцеки товаров | | | | 34 | | | 144 | 144 | 70 | 74 | | 4 | 4 | | | | 4 | 2 | 2 | | | | | | | 5 | Товароведения и экспертизы кач |
| 243 | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков | Вар | | | 2 | | | 108 | 108 | | | | 3 | 3 | 3 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 250 | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | Вар | | | 467 | | | 756 | 756 | | | | 21 | 21 | | | | 3 | | 3 | 6 | | 6 | 12 | 6 | 6 | | |
| 251 | Научно-исследовательская работа | Вар | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 252 | Преддипломная практика | Вар | | | 8 | | | 324 | 324 | | | | 9 | 9 | | | | | | | | | | 9 | | 9 | | |
| 260 | Психология | | | | | | | 36 | 36 | 24 | 12 | | 1 | 1 | | | | | | | | | | 1 | 0.5 | 0.5 | 1 | Гуманитарных дисциплин |
| 263 | Самоменеджмент | | | | | | | 36 | 36 | 12 | 24 | | 1 | 1 | | | | | | | 1 | 1 | | | | | 4 | Сервиса и экономики сферы услу |

**Приложение 3**

## Матрица компетенций

| Индекс | Наименование | Кат | Формируемые компетенции | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1 | Дисциплины (модули) | | ОК-1<br>ОПК-4<br>ПК-11 | ОК-2<br>ОПК-5<br>ПК-12 | ОК-3<br>ПК-1<br>ПК-13 | ОК-4<br>ПК-2<br>ПК-14 | ОК-5<br>ПК-3<br>ПК-15 | ОК-6<br>ПК-4<br>ПК-16 | ОК-7<br>ПК-5 | ОК-8<br>ПК-6 | ОК-9<br>ПК-7 | ОПК-1<br>ПК-8 | ОПК-2<br>ПК-9 | ОПК-3<br>ПК-10 |
| 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 | ПК-6 | | | | | | |
| Б1.Б.12 | Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология | 5 | ОК-3 | ОК-4 | ОПК-3 | ПК-13 | ПК-16 | ПК-3 | ПК-14 | | | | | |
| 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 | ПК-14 | | | | | | |
| 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 | ПК-8 | ПК-7 | ПК-5 | ПК-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 | ПК-8 | ПК-10 | ПК-7 | ПК-6 | | | | | | | | |
| 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 | 3 | ОПК-3 | ОПК-5 | ПК-9 | | | | | | | | | |
| | Элективные курсы по физической культуре и спорту | 7 | ОК-8 | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.1.1 | Концепция развития внутренней торговли | 4 | ОК-3 | ОК-4 | ОПК-3 | ПК-4 | ПК-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 | 3 | ОК-7 | ОПК-5 | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.3.2 | Экология | 3 | 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 | 3 | ОК-3 | ОПК-4 | ПК-6 | ПК-9 | ОПК-3 | ОПК-5 | ПК-8 | ПК-12 | | | | |
| Б1.В.ДВ.6.2 | Теория органалептического анализа пищевых продуктов | 3 | 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 | 5 | ОК-3 | ОПК-5 | ПК-8 | ПК-9 | ПК-11 | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.11.2 | Основополагающие характеристики потребительских товаров и сырья | 5 | ОК-3 | ОПК-5 | ПК-8 | ПК-9 | ПК-11 | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.12.1 | Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров | 5 | ОК-3 | ОК-4 | ОПК-3 | ПК-3 | ПК-12 | | | | | | | |
| Б1.В.ДВ.12.2 | Алгоритм экспертной оцеки товаров | 5 | ОК-3 | ОК-4 | ОПК-3 | ПК-3 | ПК-12 | | | | | | | |
| **Б2** | **Практики** | | **ОК-3** | **ОК-4** | **ОПК-2** | **ПК-4** | **ПК-8** | **ПК-11** | **ПК-12** | **ПК-13** | **ПК-14** | **ПК-15** | | |
| Б2.У.1 | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков | | ОК-3 | ОК-4 | ОПК-2 | ПК-8 | ПК-12 | | | | | | | |
| Б2.П.1 | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | | ПК-4 | ПК-8 | ПК-11 | ПК-13 | ПК-14 | ПК-15 | | | | | | |
| Б2.П.2 | Научно-исследовательская работа | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.П.3 | Преддипломная практика | | ПК-4 | ПК-8 | ПК-11 | ПК-13 | ПК-14 | ПК-15 | | | | | | |
| **Б3** | **Государственная итоговая аттестация (ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ)** | | **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** | | | | | | |
| **ФТД** | **Факультативы** | | **ОК-7** | **ОПК-1** | **ОПК-4** | | | | | | | | | |
| ФТД.1 | Психология | 1 | ОК-7 | ОПК-4 | | | | | | | | | | |
| ФТД.2 | Самоменеджмент | 4 | ОК-7 | ОПК-1 | | | | | | | | | | |

**Приложение 4**

## Перечень кабинетов и лабораторий

Аудитория иностранного языка

Аудитория иностранного языка (лингафонный кабинет) – 2

Аудитория иностранного профессионального языка

Аудитория психологии и этики профессиональной деятельности

Аудитория русского языка и литературы

Аудитория истории; обществознания

Аудитория гуманитарных дисциплин; философии

Аудитория гуманитарных и социально-экономических дисциплин 2

Аудитория экономических дисциплин

Аудитория документационного обеспечения управления; русского языка и литературы

Аудитория правового обеспечения профессиональной деятельности

Аудитория-лаборатория информационных технологии в профессиональной деятельности; информатики и вычислительной техники, курсового проектирования и самостоятельной работы

Аудитория информатики, компьютерного дизайна; курсового проектирования и самостоятельной работы

Аудитория математики- 2

Лекционная аудитория

Аудитория информационных технологий, курсового проектирования и самостоятельной работы

Аудитория математики и математической статистики

Аудитория товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания

Аудитория управления качеством

Аудитория информатики, компьютерной графики и видеомонтажа; курсового проектирования и самостоятельной работы

Аудитория экономики, финансов и бухгалтерского учета

Аудитория менеджмента, маркетинга, экономики

Аудитория менеджмента и управления персоналом

Аудитория экономики

Аудитория социально-экономических дисциплин

Аудитория управления структурным подразделением; коммерческой деятельностью

Аудитория-лаборатория технических дисциплин; физики; технической механики; электротехники

Лаборатория товароведения и экспертизы непродовольственных товаров

Аудитория экспертизы качества потребительских товаров; Метрологии, стандартизации и сертификации

Аудитория безопасности жизнедеятельности; охраны труда

Учебно-исследовательская лаборатория «Метрологические измерения» 2

Учебно-исследовательская лаборатория «Метрологические измерения» 1

Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров

Лаборатория метрологии и стандартизации

Учебный магазин; Лаборатория логистики,

Учебный склад; Лаборатория технического оснащения торговых организаций

Кабинет-лаборатория санитарии и гигиены в пищевом производстве; физиологии питания и санитарии; биологии; экологических основ природопользования

Лаборатория микробиологии, санитария и гигиены

Аудитория-лаборатория химии

Аудитория-лаборатория физико-химических методов исследования и безопасности пищевых продуктов;

Лаборатория биотехнологии и функциональных продуктов

Малый спортивный зал

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Стрелковый тир