

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)**

Технологический факультет
Кафедра «Управление качеством и товароведение продукции»

**Сборник аннотаций по направлению
38.03.07 Товароведение**
направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации,
сертификации и управления качеством продукции »

год начала подготовки 2019 г.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б.1. Б.01 «История»
для подготовки бакалавра по направленности «Товароведение и экспертиза товаров в
области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: Целью освоения дисциплины «История» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умения анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, а также умения использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности и развития способности к самоорганизации и самообразованию, применять основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.Б.01.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-2, ОК-6, ОК-7, ОПК-4.

Краткое содержание дисциплины: История как наука: предмет, источники, историография, исторические теории. История Древнего мира: от цивилизаций Древнего Востока до протославянских племен. Мир и Россия в Средние века. Мир и Россия в эпоху Средневековья (конец V в. – XVI в.). Мир и Россия в XVII в. Наступление Нового времени. Новое время: утверждение капитализма. Мир и Россия в первой половине XIX в.: постнаполеоновская Европа. Мир и Россия во второй половине XIX в.: европейский колониализм и эпоха реформ в России. Мир и Россия в новейшее время. Мир и Россия в начале XX в. Первая мировая война и русская революция. Мир и Россия в межвоенный период и в годы Второй мировой войны. Мир и Россия в годы Холодной войны в конце 40-х – середине 80 гг. XX в.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов / 3 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.02 «Философия» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: освоение студентами основных понятий философии, знакомство с проблемами познания связей и закономерностей развития окружающего мира, предоставление студентам метода и методологии познания действительности, развитие у них интереса к фундаментальным знаниям, понимания междисциплинарных связей и их значения для выработки мировоззрения современного человека.

Основная задача дисциплины - способствовать у обучающихся студентов выработке целостного взгляда на мир и места человека в нем, системного представления о видах, ступенях и уровнях знания о мире.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.Б.02.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : **ОК-1, 2, 6, 7; ОПК-4.**

Краткое содержание дисциплины: Предмет философии. Место и роль философии в культуре. Становление философии. Основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития. Структура философского знания. Учение о бытии. Мистические и плюралистические концепции бытия, самоорганизация бытия. Понятия материального и идеального. Пространство, время. Движение и развитие, диалектика. Детерминизм и индетерминизм. Динамические и статистические закономерности. Научные, философские и религиозные картины мира. Человек, общество, культура. Человек и природа. Общество и его структура. Гражданское общество и государство. Человек в системе социальных связей. Человек и исторический процесс: личность и массы; свобода и необходимость. Формационная и цивилизационная концепция общественного развития. Смысл человеческого бытия. Насилие и ненасилие. Свобода и ответственность. мораль, справедливость, право. Нравственные ценности. Представления о совершенном человеке в различных культурах. Эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Религиозные ценности и свобода совести. Сознание и познание. Сознание, самосознание и личность. Познание, творчество, практика. Вера и знание. Понимание и объяснение. Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. Проблема истины. Действительность, мышление, логика и язык. Научное и вненаучное знание. Критерии научности. Структура научного познания, его методы и формы. Рост научного знания. Научные революции и смены типов рациональности. Наука и техника. Будущее человечества. Глобальные проблемы современности. Взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Промежуточный контроль: экзамен

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.03 «Иностранный язык» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование и повышение культурно - языковой и коммуникативной компетенции обучающихся в ее языковом, социокультурном аспектах для успешного осуществления профессиональной деятельности в условиях межкультурной коммуникации, а также развитие у студентов конкретного уровня владения отдельными видами речевой деятельности, которые определяются ситуациями использования иностранного языка. Данный курс также ставит образовательные и воспитательные цели, которые включают расширение кругозора студента о стране изучаемого языка, повышение общекультурного уровня студента, а также формирование уважительного отношения к духовным и культурным ценностям других стран.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». индекс Б1.Б.03.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОК-5, 6, 7; ОПК-4.

Краткое содержание дисциплины: Знакомство, рассказ о себе, о своей семье, семейных традициях, о родном городе и его достопримечательностях. Хобби и увлечения. Выбор профессии, поступление в высшее учебное заведение. Студенческая жизнь в России и за рубежом. Проблемы молодежи и ее жизненные установки. Системы образования в России и стране учащегося (Вьетнам, Иран, Конго, Монголия, Бенин и др.). Изменения в системе высшего образования в России согласно Болонскому процессу. Роль русского языка в подготовке специалистов. Перспективы использования русского языка в будущей профессиональной деятельности. Социально-культурная характеристика страны изучаемого языка. Традиции, обычаи и культурная жизнь страны изучаемого языка.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц (288 часов).

Промежуточный контроль: зачет, экзамен

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.04 «Экономическая теория» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: освоение студентами теоретических и практических знаний в области экономики, управления хозяйством

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.Б.04

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-3, 7; ОПК-4; ПК-10.

Краткое содержание дисциплины: изучение и объяснение процессов и явлений экономической жизни общества, принципов и методов рационального хозяйствования, экономические законы, социально-экономические и организационно-экономические отношения.

Общая трудоёмкость дисциплины: 144 часов / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.05 «МАТЕМАТИКА» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: ознакомление студента с основами математического аппарата, необходимого для решения современных теоретических и практических задач. Развитие логического и алгоритмического мышления; овладение основными методами исследования и решения математических задач; овладение основными численными методами математики и их простейшими реализациями на ПК.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.Б.05

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОК- 7; ОПК-1, 5.

Краткое содержание дисциплины: Линейная алгебра с элементами аналитической геометрии; Математический анализ, дифференциальное и интегральное исчисление, дифференциальные уравнения и ряды; Теория вероятностей и математическая статистика. Математические модели простейших систем и процессов в естествознании и технике; вероятностные модели для конкретных процессов и методы расчета параметров модели.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 252 часов / 7 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет, экзамен

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.06 «Информатика» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у студентов комплекса знаний об информации, ее свойствах, количестве и качестве информации; о возможности преобразования информации в данные; о возможности классификации и кодирования информации; об информационных потоках на предприятии и управлении этими потоками; об информационных ресурсах, информационных продукциях, о рынке информационных продуктов и услуг; об информационных технологиях и информационных системах; об информационной культуре и возможности построения информационного общества в нашей стране.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.Б.06.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: **ОК- 7, 10, 11; ОПК-5.**

Краткое содержание дисциплины: Основные понятия информатики. Архитектура ПК и основы программирования. Сущность и значение информации в развитии общества. Организация информации. Информационные технологии и системы. Техника личной работы пользователя. Техника коллективной работы. Обзор рынка современных компьютерных информационных систем (КИС) в экономике. Современные информационные технологии, основы функционирования глобальных сетей, современное программное обеспечение и информационные базы данных, используемые в торговле. Соблюдение требований информационной безопасности.

Общая трудоемкость дисциплины 216 часов / 69 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен

Аннотация
Рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.07 «Физико-химические методы исследования» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: получение студентами теоретических знаний физико-химических методов исследования и практических навыков их использования для оценки качества продовольственных и непродовольственных товаров, с целью установления их соответствия заявленному составу, соответствие показателей качества и безопасности гигиеническим требованиям.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.Б.07.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : **ОК- 7; ОПК-1, 5.**

Краткое содержание дисциплины: Общие сведения о показателях качества товаров, методах и средствах их определения. Химические, общезфизические, оптические и хроматографические методы контроля качества товаров и их техническое обеспечение. Методы определения механических свойств материалов. Методы контроля качества товаров по показателям безопасности. Методы контроля качества товаров по сложным комплексным показателям качества продукции .

Общая трудоемкость дисциплины 252 часов / 7 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.08 «Основы микробиологии» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: изучение основ общей микробиологии, морфологии, физиологии и биохимии микроорганизмов, влияние процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.Б.08.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : **ОК- 7; ОПК-1, 5.**

Краткое содержание дисциплины: Основы морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов (бактерий, грибов, дрожжей), идентифицирующие признаки основных групп микроорганизмов, характер влияния условий окружающей среды на жизнедеятельности микроорганизмов. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу, оборудованию, микробиологической безопасности товаров в процессе жизненного цикла.

Общая трудоемкость дисциплины 180 часов / 5 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.09 «Теоретические основы товароведения и экспертизы» для подготовки бакалавра по направлению «Товароведение», направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: усвоение студентами знаний о теоретических основах товароведения и экспертизы, осваивают методологию и принципы товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; получают представления о принципах и методах товароведения; о факторах, обуславливающих формирование потребительских свойств товаров и сохранение гарантированного качества товаров в процессе хранения; о нормативно – правовой базе экспертизы.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б.1.Б.09

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОПК-1; ПК-6; ПК-8; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19

Краткое содержание дисциплины: Предмет товароведения. Потребительская стоимость. Понятие о продукции, товаре, товароведении. Предмет, цели и задачи товароведения. Разделы товароведения потребительских товаров. Принципы товароведения. Этапы становления товароведения как науки. Состояние потребительского рынка. Основопологающие характеристики товаров. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью. Методы товароведения. Классификация методов. Иерархический и фасетный методы классификации товаров, их преимущества и недостатки. Понятие о коде, структуре кода, алфавите кода. Серийно – порядковый, последовательный, параллельный методы кодирования. Классификаторы: структура, категории. Свойства и показатели ассортимента. Номенклатура свойств и показателей ассортимента. Характеристика широты, полноты, устойчивости ассортимента. Характеристика новизны, структуры ассортимента. Ассортиментный минимум, рациональность, гармоничность ассортимента. Качество товаров. Основные понятия в области качества. Классификация показателей качества. Характеристика и значение показателей качества. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Стадии и этапы технологического цикла товаров. Влияние формирующих факторов на качество товаров. Упаковка товаров, группы и виды, требования, предъявляемые к упаковке товаров. Понятие об условиях, режиме хранения, климатических и санитарно-гигиеническом режимах хранения. Принципы и правила размещения товаров на хранении. Методы хранения товаров. Оценка качества товаров. Классы товаров. Понятие о граде качества товаров. Стандартные, нестандартные товары, брак. Понятие о номенклатуре потребительских свойств, классификация. Характеристика показателей назначения. Характеристика показателей надежности и эргономических показателей. Физические свойства товаров. Классификация общих количественных характеристик товаров. Размерно-массовые характеристики отдельных товаров и товарных партий. Теплофизические свойства товаров. Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Классификация объектов товарной экспертизы. Субъекты товарной экспертизы. Инициаторы товарной экспертизы. Классификация товарной экспертизы. Количественная экспертиза товаров, прямые и косвенные методы измерений. Правила проведения экспертизы. Приемочная экспертиза по качеству, правила ее проведения. Экспертиза товаров по комплектности, основания для ее проведения, группы комплектующих элементов. Экспертиза качества новых товаров, методы изучения нового товара. Применение идентификационной экспертизы в торговых организациях и таможне. Подвиды идентификационной экспертизы. Документальная экспертиза, анализируемые документы. Санитарно - эпидемиологическая экспертиза. Фитосанитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Этапы проведения товарной экспертизы. Подготовительный этап оформления заявки на проведение экспертизы. Условия назначения эксперта при товарной экспертизе, взаимоотношения эксперта и заказчика. Составные части акта экспертизы, сведения, содержащиеся в отдельных частях.

Общая трудоемкость дисциплины: 216 ч / 6 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.10 «Стандартизация и
подтверждение соответствия»
для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение, направленность
«Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и
управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков для решения профессиональных задач по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности и проведению товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОПК-2; ОПК-3; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-19.

Краткое содержание дисциплины:

Сущность стандартизации . История стандартизации . Развитие стандартизации в России.

Правовые основы стандартизации . Техническое регулирование. Технические регламенты. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании». Цели и задачи стандартизации . Принципы стандартизации . Функции стандартизации . Методы стандартизации .

Основные положения системы стандартизации в РФ. Документы в области стандартизации . Объекты стандартизации , виды и обозначение стандартов. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. Межотраслевые системы стандартизации. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов. Системы государственных стандартов межотраслевого применения. Структура государственной информационной системы. Классификация и кодирование объектов стандартизации. Действующие общероссийские классификаторы. Классификация объектов по иерархическому и фасетному методам. Конструкторское, технологическое и штриховое кодирование, информация об объектах или группе объектов. Понятие о кодах, их структуре, разновидности кодов, примеры и обозначения. Патентная информация. Информационное обеспечение системы стандартизации .

Организация работ по стандартизации . Государственные органы и службы стандартизации , их задачи и направления работы. Технические комитеты по стандартизации . Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

Международная организация по стандартизации (ИСО) и Международная электротехническая комиссия (МЭК). Состав, структура и методология деятельности. Статус международных стандартов. Порядок и форма их применения. Деятельность Европейской экономической комиссии ООН (ЕЭК ООН) в области стандартизации . Региональная система стандартизации стран Европейского экономического сообщества (ЕС). Технические директивы ЕС и евростандарты. Национальная система стандартизации в некоторых промышленно развитых странах. основополагающие документы, определяющие деятельность в области стандартизации , метрологии и сертификации стран – участниц межгосударственной стандартизации . Основные направления работ в области межгосударственной стандартизации . Межгосударственные стандарты и их правовой статус.

Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистра ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции .

Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. ФЗ «О техническом регулировании». Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Отраслевые особенности сертификации . Цели принятия технических регламентов. Содержание, применение и виды технических регламентов. Требования к содержанию технических регламентов. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Обзор действующих технических регламентов на продовольственные продукты и сырье. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Структура, общие положения ТР ТС 021/2011. Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Маркировка упаковки и укупорочных средств

Общая трудоемкость дисциплины: 180 ч / 5 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.11 «Товароведение однородных групп
непродовольственных товаров»

для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение

Цель освоения дисциплины: осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации; уметь анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства; реклама и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения; знать ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; 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; осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОПК-1; ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-13; ПК-14; ПК-19

Краткое содержание дисциплины: Химический состав и значение в питании свежих плодов и овощей. Классификация, свойства и товарное качество. Товароведная характеристика свежих овощей: картофель, корнеплодные и капустные, луковые и тыквенные. Товароведная характеристика семечковых плодов. Формирование потребительских свойств и ассортимента сушеных, соленых и квашеных плодовоовощных товаров.

Классификация зерновых культур: семейства злаковых, гречишных, бобовых, их основные виды. Обобщенная модель строения зерна и особенности строения зерна культур разного вида. Особенности химического состава и пищевой ценности основных зерновых культур. Факторы, формирующие качество зерновых культур. Показатели, характеризующие качество зерновых: органолептические, ботанико-физиологические, физические, химические. Классификация муки на виды, типы и товарные сорта. Характеристика основных типов муки: и хлебопекарной, макаронной и кондитерской. Пищевая ценность муки. Характеристика питательных веществ, входящих в состав муки основных видов. Факторы, формирующие качество: влияние сырья и процессов производства на качество муки. Классификация макаронных изделий на группы и сорта. Характеристика макаронных изделий и их пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: влияние сырья и процессов производства на качество макаронных изделий. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий на виды и сорта. Характеристика хлеба и хлебобулочных изделий и их пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: влияние сырья и процессов производства на качество хлеба и хлебобулочных изделий.

Пищевая ценность и товароведная характеристика сахара и крахмала. Ассортимент и потребительские свойства меда. Шоколад – формирование ассортимента и потребительских свойств. Пищевая ценность и товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент и потребительские свойства карамельных и конфетных изделий. Классификация, формирование ассортимента и потребительских свойств мучных кондитерских изделий.

Чай черный байховый: потребительские свойства и товароведная оценка. Кофе натуральный жареный: формирование потребительских свойств и качество. Безалкогольные напитки: ассортимент и товароведная оценка. Товароведная характеристика ликероводочных изделий, вин. Пряности и приправы: особенности потребительских свойств и пищевого использования.

Молоко коровье питьевое: формирование потребительских свойств и товароведная характеристика. Кисломолочные продукты – значение в питании и основы формирования потребительских свойств. Ассортимент и потребительские свойства творога и сметаны. Формирование потребительских свойств и ассортимента масла коровьего. Формирование потребительских свойств и ассортимента сыров. Формирование потребительских свойств и ассортимента сухих и сгущенных молочных консервов.

Классификация и маркировка мяса убойных животных и птицы. Формирование ассортимента и оценка потребительских колбасных изделий. Формирование ассортимента и оценка потребительских свойств продуктов из мяса. Формирование потребительских свойств мясных и мясосодержащих консервов. Классификация, потребительские свойства и экспертиза качества яиц и яичных продуктов.

Потребительские свойства и качество живой товарной рыбы, охлажденной и мороженой рыбы. Формирование потребительских свойств и ассортимент копченой рыбы, соленых рыбных товаров, сушено-вяленых и балычных изделий. Формирование ассортимента и товароведная характеристика икорных товаров и рыбных консервов. Классификация и товароведная характеристика морепродуктов.

Общая трудоемкость дисциплины: 324 ч / 9 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет, экзамен

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.12 «Товароведение однородных групп
непродовольственных товаров»

для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение

Цель освоения дисциплины: осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации; уметь анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства; реклама и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения; знать ассортимент и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; 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; осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1; ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-13; ПК-14; ПК-19

Краткое содержание дисциплины: Классификация и свойства текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. Волокна животного происхождения. Химические волокна. Текстильные нити. Их качественная характеристика. Формирование потребительских свойств тканей в процессе ткачества. Отделка тканей, ее влияние на потребительские свойства и качество тканей. Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Потребительские свойства и показатели качества тканей. Нетканые, дублирующие материалы. Искусственный мех, ковры и ковровые изделия. Классификация швейных товаров. Потребительские свойства и показатели качества одежды. Классификация ассортимента швейных изделий. Факторы, влияющие на качество швейных товаров. Контроль качества швейных товаров. Особенности производства, виды переплетений трикотажных полотен и их влияние на свойства изделий. Классификация и ассортимент трикотажных изделий. Строение и свойства трикотажных полотен. Контроль качества трикотажных изделий. Материалы, применяемые для производства обуви, их классификация. Кожевенное сырье. Отделка кож и ее влияние на показатели качества. Оценка качества кож. Искусственные и синтетические обувные материалы. Формирование потребительских свойств кожаной обуви в процессе производства. Классификация и ассортимент кожаной обуви. Экспертиза качества кожаной обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование кожаной обуви. Классификация пушно-мехового сырья и полуфабриката. Пушно-меховое сырье. Общие сведения о полимерах и пластических массах. Состав и общие свойства пластмасс. Классификация пластических масс. Факторы, формирующие потребительские свойства. Ассортимент изделий из пластмасс. Дефекты при изготовлении изделий из пластмасс. Пластические массы при производстве товаров народного потребления. Требования к качеству изделий из пластических масс. Маркировка, упаковка, транспортирование изделий из пластических масс. Состав, строение, свойства металлов и их сплавов. Характеристика черных и цветных металлов и сплавов на их основе, их свойства. Формирование свойств металлохозяйственных товаров в процессе производства. Виды защитных покрытий, применяемых для металлических изделий. Ассортимент и оценка качества металлической посуды. Ножевые товары и столовые приборы. Инструментальные товары. Крепежные изделия. Приборы для окон и дверей. Маркировка, упаковка, транспортирование металлохозяйственных товаров. Материалы, применяемые для выработки стеклянных изделий, их состав и свойства. Методы выработки стеклянных изделий, их термическая обработка, декорирование. Новые способы декорирования изделий из стекла. Ассортимент и оценка качества стеклянных изделий. Факторы, формирующие ассортимент стеклянных изделий, оценка их качества. Строение, состав и свойства керамики. Методы выработки и декорирования керамических изделий, их термическая обработка. Характеристика разных видов керамики. Ассортимент изделий из фарфора, фаянса, полуфарфора. Факторы, влияющие на расширение ассортимента фарфоровых изделий. Потребительские свойства керамических товаров. Эстетические требования к керамическим изделиям. Оптические, термические, механические и химические свойства керамики. Классификация строительных товаров по назначению, исходному сырью. Ассортимент строительных товаров на основе стекла и керамики. Природные каменные блоки. Ассортимент и показатели качества отделочных и кровельных строительных материалов. Вяжущие строительные материалы и их основа. Керамическая облицовочная плитка. Классификация и характеристика ассортимента бытовых химических товаров: клеи, лакокрасочные товары, моющие, чистящие, полирующие и др. средства, минеральные удобрения, ядохимикаты, дезинфицирующие средства. Основы производства столярной мебели. Контроль качества мебели. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Ассортимент электробытовых товаров. Классификация и показатели качества бытовых светильников и осветительной арматуры. Холодильники, их классификация, устройство, принцип действия, характеристика ассортимента и оценка качества. Электронагревательные приборы. Бытовые стиральные машины. Уборочные машины. Машины для механизации кухонных работ. Машины и приборы для поддержания микроклимата в помещении. Школьнописьменные товары. Классификация фототоваров. Ассортимент фотоаппаратов. Потребительские свойства телевизоров. Классификация и ассортимент телевизоров. Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Классификация и потребительские свойства механических, электромеханических и электронных часов. Игрушки. Классификация музыкальных инструментов. Ассортимент электромузыкальных инструментов. Показатели их качества. Материалы, применяемые для изготовления ювелирных изделий. Пробирование и клеймение ювелирных изделий. Основные свойства и классификация ассортимента ювелирных изделий. Ювелирные вставки. Экспертиза ювелирных изделий. Классификация и ассортимент текстильной галантереи: нитки, ленточкакие изделия, тесьма и шнуры, кружевные изделия, текстильные аксессуары. Кожгалантерейные товары, ассортимент и экспертиза. Металлическая галантерея: предметы для шитья и рукоделия, принадлежности для бритья, фурнитуры для одежды. Пластмассовая галантерея.

Общая трудоемкость дисциплины: 252 ч / 7 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет, экзамен

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.13 " Безопасность товаров» направление 38.03.07 Товароведение, направленность "Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации , сертификации и управления качеством продукции "

Цель освоения дисциплины: изучение теоретических и методологических основ безопасности товаров; изучение видов опасности и природы их происхождения; формирование у студентов экономического мышления, всесторонних знаний, практических навыков в решении сложных конкретных задач по безопасности товаров; формирование у студентов умений и навыков работы с нормативной документацией.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в базовую часть учебного плана дисциплины по выбору по направлению 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-9; ПК-13; ПК-19.

Краткое содержание дисциплины: Безопасность непродовольственных товаров как важнейший вид экономической безопасности, характеризующий такой уровень развития индустрии. Безопасность товаров как показатель их качества. Качество и конкурентоспособность непродовольственных товаров. Виды опасностей и природа их происхождения. Химическая безопасность. Методы санитарно-химической экспертизы товаров и материалов. Радиационная безопасность, электромагнитное излучение. Электромагнитное излучение: понятие, организация защиты товаров. Источники ЭМП. Антропогенные источники ЭМИ. Стандарт MPR. Механическая и термическая безопасность. Противопожарная безопасность. Система стандартов безопасности. Обеспечение пожарной безопасности товаров. Гигиенические свойства непродовольственных товаров. Микробиологические и токсикологические испытания непродовольственных товаров. Безопасность товаров детского ассортимента. Классификация товаров детского ассортимента. Требования, предъявляемые к товарам детского ассортимента. Безопасность упаковки. Маркировка безопасных товаров. Информация на упаковке непродовольственных товаров. Боковая и задняя маркировка полосами. Контурная маркировка. Отличительная и графическая маркировка.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч/4 зач.ед.

Промежуточный контроль: экзамен, реферат

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.14 Экономика предприятия
для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 Товароведение направленности
«Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации , сертификации и
управления качеством продукции »**

Цель освоения дисциплины: овладение студентами теоретическими и практическими знаниями, приобретение умений и навыков в области развития предприятия как субъекта предпринимательской деятельности, для достижения наивысшей экономической эффективности его деятельности при рациональном использовании производственных ресурсов, и в условиях постоянного воздействия макроэкономической среды на результаты деятельности предприятия.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОК-3; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1.

Краткое содержание дисциплины: Предприятие как основной субъект предпринимательской деятельности. Организационная структура управления предприятием и принципы управления. Трудовые ресурсы и персонал предприятия. Основные средства и нематериальные активы предприятия. Оборотные средства предприятия. Финансовые ресурсы предприятия и финансирование бизнеса. Доходы и расходы предприятия. Ценообразование и ценовая политика предприятия. Инвестиционная деятельность предприятия. Планирование деятельности предприятия. Информационная система управления предприятием. Инновационное развитие предприятия.

Общая трудоемкость дисциплины: 180 часов (5 зач. ед.).

Промежуточный контроль: защита курсовой работы, экзамен.

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.15 «Организация и управление коммерческой деятельностью» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: сформировать у студентов системное представление об основах коммерческой деятельности в розничных и оптовых торговых предприятиях применительно к особенностям их функционирования в современных условиях высококонкурентного потребительского рынка.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.Б.15.

Требования к результатам освоения Дисциплина формирует компетенции : ОК-3; ОПК-4; ПК-1, 2, 4

Краткое содержание: классификация и общая характеристика розничной торговой сети, особенности и тенденции развития современных форматов розничных торговых предприятий, реализующих продовольственные и непродовольственные товары; показатели, характеризующие развитие материально-технической базы розничной торговой сети; методы и принципы размещения; основные этапы (алгоритм) принятия решения о выборе местоположения розничного торгового предприятия; факторы, учитываемые при оценке привлекательности и доступности магазинов и торговых центров для пешеходов и автомобилистов; особенности организации торгово-технологического процесса и торгового обслуживания покупателей в розничных торговых предприятиях различных форматов ; требования российского законодательства к организации торгового процесса, правила розничной торговли и продажи товаров населению.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет: 144 часов / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.16 «Товарный менеджмент»
для подготовки бакалавра по направлению «Товароведение», направленность
«Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и
управления качеством продукции»**

Цель освоения дисциплины: усвоение студентами знаний о товарном и категорийном менеджменте, получение навыков управления товарными запасами и товаросопроводительными документами, а также нахождения организационно-управленческих решений в оптовых и розничных торговых предприятиях, а также осуществления информационно-аналитической деятельности в сфере производства и на всех этапах товародвижения, получение навыков анализа рекламаций к качеству товаров, анализа спроса и разработке мероприятий по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-7, ПК-17

Краткое содержание дисциплины: Предмет, цели и задачи курса «Товарный менеджмент». Понятие товара. Классификация товаров. Рынок продовольственных товаров. Понятие рынка продовольственных товаров, его функ . Конкуренция и конкурентоспособность товаров и предприятий на рынке продовольственных товаров. Методика оценки конкурентоспособности продовольственных товаров. Информационное обеспечение рынка продовольственных товаров . Информация как фактор управления рынком продовольственных товаров. Методология исследования рынка продовольственных товаров. Сущность анализа рынка продовольственных товаров. Позиционирование продовольственных товаров на рынке. Стратегии позиционирования продовольственных товаров. Хранение товаров. Классификация товаров по срокам хранения. Требования, предъявляемые к товарам, закладываемым на длительное хранение. Потери при хранении. Пути предупреждения и сокращения потерь товаров при хранении. Управление ассортиментом и товарными запасами. Управление отношениями с поставщиками.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч / 3 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.17 «Безопасность жизнедеятельности» для подготовки бакалавра по направленности «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: Целями освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются:

- 1) формирование общетеоретических комплексных знаний по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» как самостоятельной дисциплины, нормы которой основаны на законодательных положениях и определяют легитивность трудовой деятельности;
- 2) овладение подготавливаемыми кадрами системой научных знаний и практических навыков в сфере правового регулирования вопросов подготовке к защите и непосредственная защита организма;
- 3) выработка совокупности знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности;
- 4) развитие умения мыслить (овладевать такими мыслительными операциями, как классификация, анализ, синтез, сравнение и др.), развитие творческих и познавательных способностей, а также таких психологических качеств, как восприятие, воображение, память, внимание.

Освоение дисциплины осуществляется в ходе аудиторных занятий (лекционных и практических) и дополняется самостоятельной работой студентов, во время которых они изучают нормативные правовые акты регламентирующие деятельность, основную и дополнительную литературу, готовятся к выполнению практических заданий и различным формам отчетности.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.Б.17.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОК-4; ОК-6; ОК-9

Краткое содержание дисциплины: нормативно-правовая база и основы безопасности жизнедеятельности в ЧС, единая государственная система предупреждения и ликвидация чрезвычайных ситуаций (РСЧС), оценка обстановки и прогнозирование последствий чрезвычайных ситуаций, защита с.-х. объектов в ЧС, основные принципы и способы защиты с.-х. населения в ЧС, укрытие населения в ЗС; защита с.-х. растений и животных в ЧС, прогнозирование потерь и оценка безопасности продукции растениеводства и животноводства, организация и проведение спасательных и других неотложных работ на объектах в ЧС (АСДНР), охрана труда в РФ, планирование мероприятий по охране труда, контроль и надзор, виды ответственности, расследование несчастных случаев на производстве, производственная безопасность, основы производственной санитарии и пожарной безопасности, приборы контроля вредных производственных факторов и подбор средств индивидуальной защиты органов дыхания, основы оказания первой помощи.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа /2 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.18 «Правовое регулирование коммерческой деятельности» для подготовки бакалавра по направленности «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у студентов-бакалавров теоретических знаний об особенностях осуществления коммерческой деятельности в различных областях экономики, в том числе на рынке ценных бумаг и в сфере интеллектуальной собственности; особенностях создания, реорганизация и ликвидация субъектов коммерческой деятельности; классификация и содержания основных коммерческих договоров и сделок. Студентам, обучающимся по направлению 38.03.07 «Товароведение», необходимо знать содержание нормативных правовых актов, регламентирующих коммерческую деятельность, а также особенности правового статуса физических и юридических лиц как участников коммерческих правоотношений.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОК-4; ОПК-2; ОПК-3; ПК-2; ПК-4.

Краткое содержание дисциплины: Место и роль коммерческого права в системе российского права. Источники правового регулирования коммерческой деятельности. Правовое положение субъектов коммерческой деятельности. Правовой режим вещей (материальных ресурсов). Общие положения о договоре. Виды договоров, действующих в торговле. Организация торгового оборота. Государственное регулирование товарооборота. Ответственность за неисполнение торговых договоров. Правовое регулирование внешнеторговой деятельности

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет с оценкой

Ведущие преподаватели: Тропина Д.В. к.ю.н.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.19. «Управление ассортиментом товаров» для подготовки бакалавра по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков их применения для решения профессиональных задач в области управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов; а также анализа существующих тенденций рынка и новых технологий и разработки мероприятий по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки бакалавров по направленности «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции» по направлению 38.03.07 Товароведение и является одной из фундаментальных дисциплин.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-7.

Краткое содержание дисциплины:

Управление основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла. Основные характеристики товаров. Ассортимент товаров в дефинициях товароведения». Природа товара в товароведении. Уровни свойств товаров. Атрибуты товара. Мультиатрибутивная модель товара. Иерархия свойств товаров. Многообразие и признаки товаров.

Классификация потребительских товаров. Товары с высокой и низкой степенью вовлеченности покупателя в процесс покупки. Стратегическая роль ассортимента товаров. Эволюция управления ассортиментом товаров в местах продажи. Формирование ассортимента товаров. Управление ассортиментом товаров на этапах жизненного цикла. Концепция ориентирована на ЖЦТ. Стратегия и методы управления ассортиментом товаров на этапах жизненного цикла. Концепция портфолио-анализа. Учёт потребительских тенденций. Учёт тенденций товарных рынков. Теоретические основы управления ассортиментом в торговом предприятии. Критерии отбора товаров с целью включения их в ассортимент. Подход, ориентированный на отношение покупателей к товарным маркам. ABC-анализ. Методика стратификация множества элементов по категориальному принципу. Анализ спроса и ассортимента товаров. Оптимизация торгового ассортимента. Основные направления совершенствования управления ассортиментом в торговом предприятии. Стратегия, ориентированная на лидера маркетингового канала. Методика эффективного отклика на запросы клиентов. Концепция товарного баланса. Анализ портфеля товарных марок и методы оптимизации ассортимента перечня товаров. Наполнение товарного портфеля. Модернизация товарного портфеля. Элиминирование товарного портфеля. Выделение товарной группы в товарном портфеле. Ценообразование внутри товарного портфеля. Концепция управления категориями товаров. Философия категориального менеджмента. Процесс категориального менеджмента. Организационная концепция категориального менеджмента.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен, реферат.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.20 «Таможенная экспертиза» для подготовки бакалавра по направлению «Товароведение», направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: усвоение студентами теоретических и практических знаний о видах, порядке и современных методах проведения таможенной экспертизы; вопросах регулирования внешнеэкономической деятельности Российской Федерации, в части проведения товароведческой стоимостной экспертизы с целью определения таможенного наименования товара согласно ТН ВЭД ЕАЭС; получение студентами навыков использования нормативно-правовых актов при проведении таможенной экспертизы.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-12; № ПК-18

Краткое содержание дисциплины: Предмет, цели и задачи курса «Таможенная экспертиза». Виды таможенных экспертиз и их компетенция. Сущность таможенной экспертизы, предмет, цели и задачи. Объекты таможенной экспертизы. Технические средства и методы, применяемые при таможенных экспертизах. Таможенный эксперт, его права и обязанности. Компетенция эксперта при проведении таможенных экспертиз. Центральное экспертно-криминалистическое управление в системе ФТС: структура, функции. Виды экспертиз товаров, используемые в системе таможенного контроля и оформления товаров: идентификационная, химическая, технологическая, сертификационная, товароведческая стоимостная, материаловедческая, оценочная, минералогическая (геммологическая), экологическая, искусствоведческая, криминалистическая и их компетенции. Перечень типовых вопросов, решаемых экспертом при исследовании пищевых продуктов и алкогольных напитков. Организация и проведение различных видов таможенных экспертиз. Нормативно-правовые аспекты при проведении таможенной экспертизы товаров. Порядок назначения и проведения экспертизы. Основания для назначения экспертиз таможенными органами. Документальное оформление решений таможенных органов о производстве экспертиз. Порядок и условия производства экспертиз в экспертных учреждениях Государственного таможенного комитета и других министерств и ведомств, а также вне экспертных учреждений. Порядок взятия проб и образцов товаров, находящихся под таможенным контролем, для лабораторных испытаний. Заключение эксперта (акт экспертизы), различные формы актов экспертизы. Структура заключения: вводная часть, исследовательская часть и выводы, требования к оформлению. Таможенная экспертиза сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров растительного происхождения. ТН ВЭД. Структура кода ТН ВЭД. Правила ОПИ и их применение. Определение таможенного наименования товаров, включенных в перечисленные группы, согласно ТН ВЭД РФ. Изучение классификационных и идентификационных признаков товарных позиций. Установление кода товарных подсубпозиций, размера таможенных пошлин. Исследование потребительских свойств отдельных видов товаров в соответствии с компетенцией различных видов экспертиз. Проведение товароведческой стоимостной экспертизы.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч / 3 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет с оценкой.

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.21 «Физическая культура и спорт» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование физической культуры студента и способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, позволяющие выпускнику сформировать индивидуальную здоровьесберегающую жизнедеятельность, необходимую для профессионально-личностного становления.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.Б.21.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : **ОК-7, 8.**

Краткое содержание дисциплины: Базовая физическая культура студента. Оздоровительная физическая культура студента. Спортивная культура студента. Спортивно-массовая и физкультурно-оздоровительная деятельность в ВУЗе. Рекреационная физическая культура студента. Профессионально-прикладная физическая культура студентов.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часов / 2 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.22 «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

для подготовки бакалавра

по направлению 38.03.07 «Товароведение»

направленность: *«Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»*

Цель освоения дисциплины:

формирование коммуникативных и языковых компетенций студентов, овладение ими нормами современного русского литературного языка и совершенствование культуры речи студентов, получение знаний студентами о видах речевой деятельности, их особенностях, структуре, закономерностях функционирования, стилистических ресурсах русского литературного языка; дать представление об образцах коммуникативно-совершенной речи, тем самым развить способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, а также способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, на базе разделов дисциплины сформировать у студентов способность к самоорганизации и самообразованию и готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области технологии производства продукции, а также развить способность организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане:

Цикл Б. 1, дисциплина «Русский язык и культура речи» включена в дисциплины базовой части, осваивается в 1 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-2.

Краткое содержание дисциплины: *Раздел 1. Современный русский литературный язык и культура речи.* Литературный язык – основа культуры речи. *Раздел 2. Нормы современного русского литературного языка.* Орфоэпические, лексические, морфологические, синтаксические, стилистические нормы. *Раздел 3. Научный стиль речи.* Первичные и вторичные жанры научной речи (план, тезисы, конспект, аннотация, реферат). Правила создания учебно-научного текста (научная статья, доклад, реферат, курсовая и квалификационная работа как учебно-научные жанры). *Раздел 4. Официально-деловой стиль речи.* Характерные особенности официально-делового стиля. Деловое письмо. Официально-деловой стиль речи (устная разновидность). Коммуникативные стратегии и их реализация в речи. *Раздел 5. Устная публичная речь.* Риторика, ее основные понятия. Устная публичная речь.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Промежуточный контроль: зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.01 «Защита интеллектуальной собственности и патентование» для подготовки бакалавра по направлению «Товароведение», направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: усвоение студентами знаний о видах и особенностях интеллектуальной собственности в России и за рубежом, основных нормативных и правовых актах патентного права, регламентирующего авторские и смежные права; особенностях коммуникаций в области патентования и проведения научных исследований и патентного поиска.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : ОК-4, ОК-5, ОПК-3, ПК-19

Краткое содержание дисциплины: Понятие интеллектуальной собственности. Виды интеллектуальной собственности. Авторское право, смежные права, интеллектуальная промышленная собственность. Международные и региональные патентные системы. Патентное законодательство России. Изобретение. Права изобретателей и правовая охрана изобретений. Заявка на изобретение и её экспертиза. Понятие о “know-how”. Стоимость патентования изобретения. Полезная модель как объект интеллектуальной промышленной собственности. Заявка на патентование полезной модели. Товарный знак как объект интеллектуальной промышленной собственности. Патентование товарного знака. Промышленный образец как объект интеллектуальной промышленной собственности. Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных. Международная торговля лицензиями на объекты интеллектуальной собственности. Предлицензионные договоры. Виды лицензий. Лицензионные платежи. Информационно-патентные исследования, как неотъемлемая часть маркетинга товаров. Социологические аспекты интеллектуальной собственности.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч / 3 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет.

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.02 «Логистика» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: освоение студентами теоретических и практических знаний о движении совокупности материальных, финансовых и информационных потоков на всех стадиях воспроизводственного процесса в логистических системах микро-, мезо- и макроуровня.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.В.02.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-7; ОПК-1, 4.

Краткое содержание дисциплины: Теоретические и методологические основы логистики. Логистические технологии и концепции. Основы логистического менеджмента. Управление закупками. Управление запасами. Транспортное обслуживание логистики. Логистика складирования. Информационное обслуживание логистики.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов / 3 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.03 «Коммерция» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у студентов системного представления об основах коммерческой деятельности на предприятиях оптовой и розничной торговли применительно к особенностям их функционирования в современных условиях конкурентного потребительского рынка; получение теоретических и прикладных знаний о коммерческих операциях, выполняемых на различных стадиях процесса товародвижения, путях повышения эффективности коммерческой деятельности на основе развития предпринимательской инициативы.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.В.03.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: **ОК- 3, ОПК-4, ПК-1.**

Краткое содержание дисциплины: Основы построения процесса товародвижения.

Сущность и содержание коммерческой деятельности в торговле. Виды коммерческой деятельности. Понятие товарного рынка и маркетинговой деятельности. Виды рынков. Виды торговли. Понятие и содержание оптовой торговли. Понятие и содержание розничной торговли. Договоры в торговле. Организация коммерческой работы по оптовым закупкам товаров. Организация коммерческой работы по продаже товаров. Организация биржевой торговли и торговли на аукционах. Формирование ассортимента и управление товарными запасами на предприятиях торговли. Формы сотрудничества в коммерческой деятельности. Реклама в коммерческой деятельности.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часов / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.04 «ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у студентов комплекса знаний и навыков, необходимых для квалификационной разработки и ведения информационного обеспечения коммерческой деятельности с помощью методов и средств современных информационных технологий.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.В.04.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: **ОК- 10, 11, ПК-1, 15.**

Краткое содержание дисциплины: Методологические основы информационного обеспечения коммерческой деятельности. Использование справочно-правовых систем для определения правовой и нормативной базы. Информационное обеспечение торгового предприятия. Классификаторы и технология их применения. Документация и технология её обработки. Внутримашинное информационное обеспечение торгового предприятия. Автоматизация документального оформления товарных операций. Информационные ресурсы национальных и международных сетей.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов / 3 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.05 «Товароведение пищевых добавок»
направление 38.03.07 Товароведение, направленность "Товароведение и экспертиза
товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством
продукции"

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических знаний об основных микронутриентах (пищевые добавки), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

Место дисциплины в учебном плане: цикл Б1, вариативная часть, дисциплина осваивается в 5 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5; ПК-8; ПК-9.

Краткое содержание дисциплины: термины и определения пищевых добавок; нормативная документация на пищевые добавки; общие сведения о натуральных и идентичных натуральным пищевых добавках; общие сведения о синтетических пищевых добавках; товарные формы, в которых выпускаются пищевые добавки; физико-химические свойства и способы применения пищевых добавок при производстве продовольственных товаров; современные методы определения пищевых добавок и загрязнителей пищевых продуктов; гигиеническую регламентацию пищевых добавок; токсикологическую безопасность пищевых добавок; условия, сроки и способы хранения пищевых добавок и их растворов и др. Овладение практическими навыками: приобрести навыки в способах использования пищевых добавок при производстве продовольственных товаров; · проводить оценку качества, полезности и безопасности пищевых добавок.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Промежуточный контроль по дисциплине: зачет.

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.06 «Маркетинг» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: освоение и понимание маркетинга как современной управленческой концепции; как важнейшей функции предприятия; освоение принципов маркетинга, методов управления спросом и формированием рынка для предприятия.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.В.06

Требования к результатам освоения дисциплины: Дисциплина формирует компетенции: ОК-3, ПК-1, ПК-5.

Краткое содержание дисциплины: принципы маркетинга, основные теоретические положения маркетинга предприятия, основные категории маркетинга, современные концепции управления маркетингом; методы изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта; управления товарами, ценообразованием, сбытом и продвижением, основы организации маркетинговой деятельности на предприятии.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет: 3 зач. ед., 108 час.

Промежуточный контроль: зачёт.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.07 «Оборудование торговых предприятий»
для подготовки бакалавра

по направлению 38.03.07 «Товароведение», направленности: «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции».

Цель освоения дисциплины: является изучение процесса механизации товародвижения, анализ рынка оборудования, установка и рациональная эксплуатация всех видов торгово-технологического оборудования продуктов переработки сельскохозяйственного сырья.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Оборудование торговых предприятий» включена в цикл Б1, вариативную часть учебных дисциплин, осваивается в 8 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7; ОПК-2; ОПК-5; ПК-16.

Краткое содержание дисциплины: Общие сведения и понятия о процессах, аппаратах и оборудовании на торговых предприятиях. Классификация торгово-технологического оборудования (весовое, измельчительное, режущее, тепловое и др.), подъёмно-транспортное оборудование, холодильная техника, оборудование для финишных операций, включая дозаторы. Процессы, реализуемые на производствах крупных супермаркетов при обороте новых видов пищевых продуктов. Тепло- и хладотехника на торговых предприятиях. Влияние эксплуатационных характеристик на изменении климата земли. Точность оборудования для дозирования и взвешивания (масса нетто). Системы защиты торговых предприятий от не санкционированного выноса товаров и продуктов. Организация и техника использования пластиковых карт на торговых предприятиях.

Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачётные единицы (108 часов).

Промежуточный контроль: зачёт.

Аннотация

рабочей программы дисциплины Б1.В.08 «Экономика качества» для подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Целью освоения дисциплины «Экономика качества» является формирование у студентов общего подхода и понимания современной философии эффективного управления качеством продукции и услуг на основе стандартов.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции», реализуется в 3 семестре 2 курса.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате изучения данной дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции: ОК-3; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1.

Краткое содержание дисциплины:

Раздел 1 «Экономика качества». Качество как экономическая категория. Понятие о единовременных и текущих затратах, экономическом эффекте. Качество и экономичность продукции. Конкурентоспособность и качество. Затраты на качество. Основные подходы к учету затрат на качество на предприятии. Раздел 2 «Экономика стандартизации». Стандартизация – основа улучшения качества продукции. Основные задачи стандартизации в области качества на предприятии. Эффективность государственных и отраслевых долгосрочных и оперативных планов по стандартизации. Раздел 3 «Экономические основы метрологии». Эффективность и оптимизация метрологического обеспечения предприятия. Принципы выбора оптимального средства измерения. Оптимизация стоимости проведения измерений. Расчет затрат на измерения и контроль. Потери от измерений. Экономическое обоснование целесообразности контроля и технико-экономическая оценка выбора средств измерений. Раздел 4 «Экономические категории сертификации». Критерии и методы оценки экономической эффективности сертификации. Затраты и стоимость работ по сертификации. Экономическое обоснование схем сертификации. Раздел 5 «Расчет экономической эффективности». Существующие методы оценки экономической эффективности. Учет фактора времени в экономических расчетах. Расчет единовременных затрат, связанных с обеспечением качества. Расчет экономии от изменения текущих затрат при повышении качества на стадиях проектирования, производства и эксплуатации продукции. Окупаемость затрат на качество. Экономия затрат при внедрении системы менеджмента качества.

Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетных единицы (108 часа).

Промежуточный контроль: экзамен.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.09 «Квалиметрия и управление качеством» для подготовки бакалавра по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний в сфере социальных, гуманитарных и экономических наук и приобретение умений и навыков их применения для решения профессиональных задач в области управления и оценки основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла продукции с целью оптимизации ассортимента, анализа причин товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов, а так же формирование у бакалавров знаний методологических принципов оценки компетентности экспертов и роли самообразования и саморазвития в повышении компетентности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7, ОПК-1, ОПК-4, ПК-6.

Краткое содержание дисциплины:

Качество как объект управления. Основные задачи и цели обеспечения и управления качеством продукции. Качество и конкурентоспособность. Эволюция взглядов на управление качеством. Философия Деминга. Управление качеством на различных этапах жизненного цикла продукции. Базовая концепция и идеология всеобщего управления качеством. Элементы стратегии всеобщего управления качеством. Стратегическое и оперативное планирование качества. Основные принципы стратегического и оперативного планирования качества. Достоинства и недостатки. Семь инструментов контроля качества; правила их построения и анализа результатов. Семь новых инструментов качества; правила их построения и анализа результатов. Процесс развертывания функции качества: ключевые элементы развертывания функции качества, этапы развертывания функции качества. Взаимосвязь инструментов качества, TQM и QFD. Надежность как основной показатель качества продукции. Свойства и показатели качества пищевой продукции. Квалиметрический анализ технологических процессов. Понятие квалиметрии. Цель, задачи и объекты оценивания качества продукции. Основные термины и определения. Общие положения квалиметрии. Единичные и комплексные показатели качества продукции. Методы квалиметрического оценивания качества. Дифференциальный, комплексный и смешанный методы оценивания. Алгоритм оценивания качества. Дерево свойств и методы определения коэффициентов весомости. Квалиметрические шкалы. Способы разработки шкал. Органолептический анализ пищевых продуктов. Шкалы, используемые для органолептического анализа пищевых продуктов. Методы органолептической оценки пищевых продуктов. Профильный анализ пищевых продуктов: область применения, правила построения профиллограмм. Экспертные методы квалиметрии. Роль экспертных методов в квалиметрии. Виды экспертных методов, применяемые в управлении качеством и квалиметрии. Способы отбора специалистов в состав экспертных групп. Принципы построения банка данных о кандидатах в эксперты. Вопрос оценивания компетентности эксперта. Способы отбора специалистов для сенсорных экспертных оценок. Особенности квалиметрического анализа продовольственных товаров. Способы составления перечня показателей качества. Определение коэффициентов весомости, эталонных и предельных значений показателей. Социологические исследования в квалиметрии продовольственных товаров. Организация социологических исследований в квалиметрии и управлении качеством. Методологические подходы составления анкет, обеспечения репрезентативности, организации социологических исследований. Определение коэффициентов весомости показателей качества социологическим методом.

Общая трудоемкость дисциплины: 180 ч / 5 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен, реферат.

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.10 «Системы качества»
для подготовки бакалавра по направлению «Товароведение», направленность
«Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и
управления качеством продукции»**

Цель освоения дисциплины: усвоение студентами знаний о методологии и принципы создания систем качества на основе МС ИСО 9001:2015, МС ИСО 14000-2008, МС ИСО 22000:2005, национальных стандартов России и ХАССП; разработку структуры и основные элементы системы менеджмента качества; изучают документированные процедуры, учатся определять критические контрольные точки производства, разрабатывать корректирующие и предупреждающие мероприятия, овладевают методологией оценивания рисков возникновения опасностей, устанавливают причины их возникновения и разрабатывают меры их предупреждения; учатся проводить внутренние аудиты и определять степень удовлетворённости покупателей, а также эффективность и результативность системы менеджмента качества и безопасности, овладевают методами интегрирования систем качества и изучает системы прослеживаемости при производстве различных товаров.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7; ОПК-1; ОПК-4; ПК-3

Краткое содержание дисциплины: Предмет, цели и задачи курса «Системы качества». Сущность категории качества. Значение повышения качества продукции предприятий пищевых отраслей. Жизненный цикл продукции. История развития систем качества. Патриархи качества. Системы менеджмента качества и их модели. Отечественные системы управления качеством продукции. Международные стандарты ИСО серии 9000. Взаимосвязь стандартов ISO 9000 с другими стандартами на системы менеджмента. Основы разработки систем менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности. Содержание и структура СМК. Документация систем менеджмента качества. Сертификация систем качества. Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции ХАССП и GMP.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.11 «Сенсорный анализ
продовольственных товаров»

для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 «Товароведение»

Цель освоения дисциплины: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; способность проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-19

Краткое содержание дисциплины: Показатели качества продовольственных товаров. Номенклатура показателей. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов. Вещества, обуславливающие окраску продуктов. Общие сведения о пищевых красителях. Цветокорректирующие и отбеливающие вещества. Ароматобразующие и вкусовые вещества. Регуляторы кислотности. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания. Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Современные представления и классификации вкусов и запахов. Ключевая и композиционная природа запаха. Физические свойства и химическая природа веществ, воспринимаемых органами вкуса и обоняния. Теоретические основы восприятия цвета, вкуса, запаха. Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей дегустаторов на впечатлительность органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Систематизация методов дегустационного анализа. Характеристика потребительских и аналитических методов. Преимущества и возможности методов для решения конкретных задач. Оценка достоверности результатов. Перспективы баллового и профильного методов в дегустационной экспертизе качества продуктов и в решении научно-исследовательских задач. Принципы построения традиционных балловых шкал, недостатки и пути совершенствования балловой системы оценки качества продуктов. Правила разработки научно обоснованных балловых шкал с учетом современных требований. Понятия диапазона (балльности) шкалы, градации, коэффициентов весомости и другие. Требования к совокупности качественных описаний шкалы: общепотребительность, однозначность, различимость, достаточность. Примеры научно обоснованных шкал. Преимущества балловой системы. Формирование экспертной группы. Методы опроса экспертов. Экспертные методы. Ознакомление с традиционными балловыми шкалами, включенными в нормативную документацию, а также применяемыми в практической деятельности специалистов и научных исследованиях в России и за рубежом. Взаимосвязь описательной и квалитетической характеристики сенсорных признаков с физико-химическими и другими показателями качества, определяемыми инструментальными методами. Проблема корреляции между объективными и субъективными измерениями. Примеры органолептических и инструментальных описаний показателей, характеризующих качество продовольственных товаров. Органолептическая оценка уровня качества с использованием приемов квалитетрии. Единичные и комплексные показатели качества. Отбор и обучение дегустаторов Программа подготовки дегустаторов. Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.

Общая трудоемкость дисциплины: 72ч / 2 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.12 «Современные технологии хранения товаров и новые упаковочные материалы» для подготовки бакалавра по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний естественнонаучных дисциплин и приобретение умений и навыков их применения для решения профессиональных задач в области обеспечения качества и безопасности потребительских товаров путем применения современных технологий хранения и новых упаковочных материалов с учетом существующих тенденций в сфере спроса, экологии, новых технологий производства продовольственных товаров.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7, ОПК-1, ОПК-5, ПК-1.

Краткое содержание дисциплины:

Современные тенденции развития новых технологий сохранения качества и безопасности продовольственных товаров. Требования нормативной и технической документации к процессам хранения, транспортировки и реализации продуктов питания. Требования к упаковочным материалам. Кодекс Алиментариус в сфере хранения продуктов питания и упаковочных материалов для них. Современные тенденции технологий сохранения качества и безопасности продовольственных товаров. Абиоз, анабиоз, биоз. Химические, физические, биологические и биотехнологические способы пролонгации срока хранения продуктов питания. Обоснование сроков годности продуктов питания. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» Современные тенденции развития новых упаковочных материалов для обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров. Основные виды упаковочных материалов. Упаковка как объект технического регулирования. Стандартизация и унификация тары. Бумага и картон как упаковочные материалы. Пленка и фольга как упаковочные материалы. Покрытия и ламинирование с использованием гибких материалов. Пакеты, кули, мешки как упаковочные материалы. Пластики и тара из пластиков. Стеклотара. Металлическая тара. Аэрозольная упаковка. Деревянная тара. Упаковочные материалы с антимикробной активно-стью. Упаковочные материалы на основе полиолефины: полипропилен, полиэтилены низкой и высокой плотности, линейный полипропилен низкой плотности. Особенности упаковки продуктов детского питания. Саморазогревающиеся и самоохлаждающиеся банки. Сигнальная тара и необратимо изменяющаяся упаковка, в случае неправильного обращения с ней или при попытке вскрытия. «Съедобная» и асептическая упаковка. Селективно-проницаемые пленки для газов. Бактерицидные покрытия на основе гигиенически безопасных латексов (водных дисперсий органических полимеров), содержащих антимикробные добавки. Умная упаковка. Упаковка с индикаторами времени и температуры (ТТ). Интерактивные упаковки (interactivetpackaging = IP). Упаковочные материалы для различных видов продуктов. Область применения упаковочных материалов в пищевой промышленности – по отраслям. Методы испытания упаковки. Маркировка упаковки пищевых продуктов. Тестирование упаковки перед отгрузкой и контроль качества готовых товаров. Выбор упаковочных материалов и оборудования. Маркировка упаковки пищевых продуктов. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки». Современные экологические тенденции и упаковочные материалы продовольственных товаров. Экологические тенденции развития промышленности в России и за рубежом. Экологический менеджмент. Основные виды упаковочных материалов с точки зрения влияния на окружающую среду. Государственный экологический надзор в пищевой промышленности. Пути снижения загрязнения окружающей среды бытовыми и промышленными отходами. Основные пути вторичной переработки упаковочных материалов. Экологическая ответственность в России и за рубежом. Отечественные и международный опыт экологических мероприятий по вторичной переработке упаковочных материалов. Биоразлагаемые полимерные материалы. Саморазлагающаяся упаковка.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен, курсовая работа.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.13" Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» направление 38.03.07 Товароведение, направленность "Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции"

Цель освоения дисциплины: получение знаний необходимых для формирования товарных свойств продуктов растительного происхождения, изучение прикладных вопросов торговой классификации товаров, изучение основ производства товаров растительного происхождения, изучение ассортимента товаров растительного происхождения, изучение правил приемки, товароведной экспертизы и реализации товаров растительного происхождения, условий и гарантийных сроков хранения, изучение причин возникновения дефектов и мер предупреждения товаров растительного происхождения.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-8; ПК-12; ПК-18.

Краткое содержание дисциплины: Потребительские свойства свежих плодов и овощей. Химический состав, пищевая ценность и безопасность плодов и овощей. Классификация, товарное качество и безопасность плодов и овощей. Качество плодоовощной продукции, номенклатура потребительских свойств и показателей. Основы формирования и сохранение качества плодов и овощей. Факторы, формирующие качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Хранение плодов и овощей. Понятия лежкость и лежкоспособность (сохраняемость). Товарная обработка, упаковка, маркировка и транспортировка плодов и овощей. Транспортирование плодоовощной продукции автомобильным, водным, железнодорожным и воздушным транспортом. Товароведная характеристика и экспертиза качества овощей. Правила приемки, отбора проб. Правила и методы проведения экспертизы качества и установления безопасности овощной продукции. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов и ягод. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих грибов. Классификация грибов (трубчатые, пластинчатые, сумчатые), виды, разновидности. Товароведная экспертиза тропических и субтропических плодов. Классификация зерномучных товаров. Пищевая, биологическая, физиологическая, энергетическая ценность сырья и зерномучных товаров. Методы, признаки и ступени классификации. Безопасность зерномучных товаров. Зерно. Крупы. Макароны изделия. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий. Основы технологии. Изделия хлебобулочные бараночные. Изделия хлебобулочные сухарные. Мучные кулинарные изделия. Оценка качества хлебобулочных изделий. Дефекты и болезни хлеба. Упаковка, маркировка хлебобулочных изделий. Хранение зерномучных товаров. Пищевые концентраты.

Общая трудоемкость дисциплины: 288 ч/8 зач.ед.

Промежуточный контроль: зачет, экзамен, курсовая работа.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.14 «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения»

**для подготовки бакалавра по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение
направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации,
сертификации и управления качеством продукции»**

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества потребительских товаров, знаний о ассортиментных и потребительских свойствах товаров животного происхождения и факторов, формирующих и сохраняющих их качество, а также знаний о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы товаров животного происхождения.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки бакалавров по направленности «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции» по направлению 38.03.07 Товароведение и является одной из фундаментальных дисциплин.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-8; ПК-12; ПК-18.

Краткое содержание дисциплины: Молоко и молочные продукты. Состояние производства и потребления молока и молочных продуктов. Химический состав и свойства основных компонентов коровьего молока. Факторы, влияющие на состав молока. Свойства молока. Биохимические, химические и физические процессы, протекающие в молоке под воздействием различных факторов. Организация и проведение экспертизы молока и молочных продуктов. Питьевое молоко и сливки: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Кисломолочные продукты: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Молочные консервы: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Масло коровье и сыры: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Мороженое: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Детские молочные продукты ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Яйцо птицы и яичные продукты: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Строение тела рыбы и основы идентификации ви-дов промысловых рыб, и промыслового семейства. Экспертиза живой и охлажденной товарной рыбы. Экспертиза нерыбных объектов водного промысла. Экспертиза рыбных продуктов (соленой, маринованной, копченой, вяленой и мороженной рыбы). Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов водного промысла: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Икорные товары: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Мясо убойных животных. Микробиальная порча и оценка свежести мяса. Виды микробиальной порчи мяса. Пути инфицирования мяса и признаки. Мясо птицы, мясо кроликов. Мясные и птичьи субпродукты. Хранение, охлаждение и замораживания мяса убойных животных, птицы, субпродуктов. Солено-копченые изделия из мяса: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Колбасные изделия: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Мясные консервы: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия: ассортимент, основы производства, экспертиза качества, дефекты и пороки, условия хранения и транспортировки.

Общая трудоемкость дисциплины: 288 ч / 8 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачёт, экзамен, курсовая работа.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.15 «Метрология»

для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение, направленность
«Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и
управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков для решения профессиональных задач по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности и проведению идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-4; ОПК-1; ОПК-3; ПК-9

Краткое содержание дисциплины:

Краткая история метрологии, роль измерений и значение метрологии. Понятие о метрологии. Предмет и задачи метрологии. Основные термины и определения. Организационно-правовые вопросы метрологии. ФЗ «О техническом регулировании». Техническое законодательство как основа деятельности по метрологии. Объекты метрологии: величины и единицы их измерения, их классификация и характеристики. Понятие о физической величине (ФВ). Основные и дополнительные ФВ. Единица ФВ, кратные и дольные единицы. Системы физических единиц, их значение. Понятие об измерениях ФВ. Методы и средства измерения ФВ. Понятие метрологического обеспечения, его организационные, научные и методические основы. Роль метрологии в научно-техническом прогрессе и в хозяйственной деятельности. Документы по обеспечению единства измерений. Основные положения Федерального закон «Об обеспечении единства измерений». Государственная система по обеспечению единства измерений (ГСИ). Метрологические органы и службы. Правовые и нормативные основы обеспечения единства измерений: федеральные законы и организационно-методические документы. Основы технических измерений. Общая характеристика объектов измерения. Понятие видов и методов измерений. Характеристика средств измерений. Метрологические свойства и метрологические характеристики средств измерений. Основы теории и методики измерений.

Метрологическая служба в России. Структура и функции метрологической службы предприятия, организации и учреждения, являющейся юридическим лицом. Основные виды метрологической деятельности. Международное сотрудничество в области метрологии. Направления развития метрологии. Качество измерений. Погрешность измерений. Классификация видов погрешностей. Систематическая погрешность: математическое определение, виды, методы устранения и учета. Случайные погрешности: математическое определение и методы устранения. Методы обработки и представления результатов измерений, понятие о доверительном интервале. Использование вычислительной техники для автоматизации обработки результатов измерений. Погрешности средств измерений: аддитивная и мультипликативная. Методы их устранения. Понятие о поверке средств измерений. Выбор средств измерений. Законы распределения случайных величин.

Общая трудоемкость дисциплины: 180 ч / 5 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.16 «Введение в специальность» для подготовки бакалавра по направлению «Товароведение», направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: усвоение студентами знаний об их будущей профессиональной товароведной и торгово-технологической деятельности, правовых основ товароведения, социальной значимости профессии товароведа; получение студентами навыков самоорганизации и саморазвития, использования источников научно-технической информации, нормативно-правовых актов, отечественного и зарубежного опыта профессиональной деятельности, а также применения знаний естественнонаучных дисциплин для организации товароведных процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-17

Краткое содержание дисциплины: Предмет, цели и задачи курса «Введение в специальность». Учебный процесс. Требования к написанию курсовых работ, курсовых проектов, рефератов. Понятие товароведение. Подготовка бакалавров по профилю «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции» по направлению 38.03.07 «Товароведение». Государственный стандарт. Структура и содержание учебного плана. Научно-исследовательская работа студентов и перспективы их дальнейшего образования.

Основы товароведения. Объекты и субъекты товароведения. История развития товароведения. Профессия товаровед, основные направления деятельности. Потребительский рынок России. Понятие и классификация рынков. Потребительский рынок товаров и услуг. История становления российского потребительского рынка. Товары и услуги в товароведной деятельности. Методы классификации товаров. Иерархический метод классификации. Фацетный метод классификации. Классификация товаров. ОКПД-2. Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров. Управление ассортиментом товаров. Товароведная экспертиза. Понятие и виды экспертиз. Порядок отбора проб и образцов. Методы товароведной экспертизы. 6. Идентификация и фальсификация продукции. Идентификация продукции, ее задачи и функции. Вид, причины и способы выявления фальсифицированной продукции. Основы технического регулирования. Правовые основы технического регулирования в России. Основные понятия технического регулирования. Научные основы хранения потребительских товаров. Хранения товаров как этап товародвижения в цепи. Основные понятия и методы хранения. Виды обработки товаров при хранении. Основы управления качеством потребительских товаров.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет с оценкой.

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.17. «Основы научных исследований»
для подготовки бакалавра по направлению подготовки 35.03.07 Технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность:
«Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства»**

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний в сфере естественнонаучных дисциплин и приобретение умений и навыков их применения для решения профессиональных задач в области анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации и современных методов научных исследований, в т.ч. методы математического анализа, моделирование и статистической обработке результатов экспериментов, в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки бакалавров по направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность: «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» и является одной из фундаментальных дисциплин.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1; ОПК-2; ПК-20; ПК-21; ПК-23.

Краткое содержание дисциплины:

Основные законы социальных, гуманитарных и естественнонаучных дисциплин как база развития современной науки в РФ. Возникновение, развитие, цели и задачи науки. Естественные, социально-философские науки, фундаментальные и прикладные науки. Основные понятия. Связь науки с производством. Основные этапы развития науки и цивилизаций. Организация научных исследований в современной России. Система научных учреждений в Российской Федерации. Научно-исследовательская работа в высшей школе. Особенности УИИРС и НИРС. Организация прикладных исследований. Анализ отечественной и зарубежной научно-технической информации. Роль информации в научных исследованиях. Государственная система научно-технической информации. Открытия, изобретения и их информационное обеспечение. Поиск научной информации. Требования к изложению и оформлению научной работы, к формированию библиографического списка. Современная методология научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Методический замысел исследования и его основные этапы. Планирование и организация научных исследований. Основные положения теории познания. Методы исследований и их классификация. Методы эмпирического и теоретического уровней исследований. Основные этапы научного исследования. Формирование цели и задач исследований. Планирование и организация научных исследований. Программно-целевое планирование. Этапы планирования научной работы. Схемы организации научных исследований. Системный метод исследования. Современное научное мировоззрение. Моделирование и измерения в научных исследованиях. Моделирование аналитическими и физическими методами. Измерения и средства измерения при исследованиях. Выбор методов и средств измерения. Экспертные методы. Метрологическое обеспечение экспериментального исследования. Правовые аспекты и правовая ответственность метрологической деятельности. Расчет погрешностей измерений. Основные требования ГОСТ Р ИСО 5752. Статистические методы для обработки данных, полученных результатов экспериментальных исследований и экспертных оценок. Электронно-вычислительная техника в научных исследованиях. Научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Научные исследования факторов, формирующих качество и безопасность сельскохозяйственной продукции. Отечественный и зарубежный опыт в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Эффективность научных исследований. Методы определения экономической эффективности. Инновационные технологии в научных исследованиях. Реализация результатов научных исследований в производстве и в технической документации.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч / 3 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет, контрольная работа.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Психология профессиональной деятельности»

для подготовки бакалавра по направленности (профилю) «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у студентов психологических знаний о специфике деятельности и познавательных процессов, структуре личности, особенностях ее взаимодействия с другими людьми, способах разрешения конфликтов, управления трудовым коллективом, а также умений применять психологические знания в профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направленности «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции» направления подготовки 38.03.07 Товароведение.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ОПК-4, ПК-1.

Краткое содержание дисциплины: психология деятельности и познавательных процессов, психология личности, основы психологии человеческих взаимоотношений.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа (2 зач.ед.).

Промежуточный контроль: зачет.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.19 " Безопасность и гигиена питания»
направление 38.03.07 Товароведение, направленность "Товароведение и экспертиза
товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции"

Цель освоения дисциплины: приобретение студентами теоретических и практических знаний по вопросам продовольственной безопасности; формирование у студентов умений и навыков работы с нормативной документацией по обеспечению безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; формирование у будущего бакалавра знаний о строении и функционировании организма человека, о современных представлениях о роли и значении основных пищевых веществ; изучение современных концепций питания, методов оценки адекватности питания.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7; ОПК-1; ОПК-5; ПК-1

Краткое содержание дисциплины: Роль макро - и микронутриентов пищи и их влияния на энергетический обмен и гомеостаз человека. Государственная политика в области здорового питания. Современное состояние и перспективы науки о питании. Особенности питания современного человека, взаимосвязь питания и здоровья. Состояние питания различных групп населения России. Обеспеченность населения РФ макро - и микронутриентами, определение пищевого статуса. Основные функции пищеварительного тракта. Физиологические основы регуляции процессов пищеварения. Роль белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ в жизнедеятельности человека. Понятие о физиологической потребности в витаминах. Авитаминозы и гиповаминозы, причины их возникновения. Минеральные вещества, классификация, основные источники. Основы рационального питания. Пищевые продукты для различных групп населения. Современные научные теории и концепции питания. Классификация биологически активных добавок. Пищевые продукты специализированного назначения. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ. Меры токсичности веществ. Природные компоненты пищевых продуктов и их действие на организм. Классификация вредных и чужеродных веществ пищи. Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья микотоксинами. Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья нитратами, нитритами, нитрозаминами. Характеристика контаминантов химического происхождения. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Состояние проблемы использования генетически модифицированных источников пищи.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч/3 зач.ед.

Промежуточный контроль: зачет, реферат

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «Анатомия пищевого сырья» для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07– «Товароведение», профиль "Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции".

Цель освоения дисциплины: является освоение знаний и навыков в области теоретических и практических основ анатомии пищевого сырья для выявления, формирования и удовлетворения потребностей населения, проведение оценки качества товаров и анализ ее результатов, что необходимо для успешной профессиональной деятельности бакалавров.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в вариативную часть учебного плана дисциплины по выбору по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.В.ДВ.01.01

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7; ОПК-1; ОПК-5; ПК-8

Краткое содержание дисциплины: изучение терминологии предмета анатомия пищевого сырья; методов проведения морфологического и гистологического анализа; виды и порядок морфологических и гистологических исследований; общие закономерности строения исходных веществ, являющихся источниками пищевого сырья, методов обработки результатов морфологического и гистологического анализа; правил оформления результатов морфологического и гистологического анализа; применение методов проведения морфологических и гистологических исследований; подготовка и проведение морфологических и гистологических исследований; обработка и оформление результатов анализа пищевого сырья; сделать выводы и заключение по результатам морфологического исследования пищевого сырья.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108).

Итоговый контроль по дисциплине: **зачет.**

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Химия пищи» для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции

Цель освоения дисциплины: Освоение студентами теоретических основ и получение практических навыков в области химии пищи, составляющих теоретическую и практическую основу для специальных курсов товароведения. Проводится подготовка бакалавра к профессиональной деятельности, которая включает в себя:

- владение процессами по обеспечению качества и безопасности потребительских товаров при постоянной самоорганизации и саморазвитии,
- владение методами оценки социальной значимости своей будущей профессии при стремлении к саморазвитию и повышению квалификации,
- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров,
- знание ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7; ОПК-1; ОПК-5; ПК-8.

Краткое содержание дисциплины: Предмет и задачи дисциплины. Структура питания населения России и роль пищевой химии в ее совершенствовании. Основные классы пищевых веществ. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Классификация. Физиологическое значение углеводов в организме. Усвояемые и неусвояемые углеводы. Пищевые волокна, сырьевые источники, потребление. Основные компоненты пищевых волокон (гемицеллюлозы, пектиновые вещества, целлюлоза, лигнин), строение, свойства и роль в пищеварении. Физико-химические свойства пищевых волокон (водоудерживающая способность, катионообменные свойства и др.). Углеводы в сырье и пищевых продуктах. Функции моно- и олигосахаридов в пищевых продуктах. Структурно-функциональная роль полисахаридов (гликоген, целлюлоза, гемицеллюлозы, пектиновые вещества). Роль пищевых волокон в строении клеточных стенок. Реакции углеводов, протекающие при технологической обработке сырья (гидролиз, дегидратация, карамелизация, меланоидинообразование и др.). Методы анализа углеводов в сырье и пищевых продуктах. Важнейшие функции белков. Нормы потребления белка. Проблема белкового дефицита на Земле и пути ее преодоления. Белково-калорийная недостаточность и ее последствия. Белки – полимеры аминокислот. Важнейшие свойства и физиологические функции аминокислот в организме. Специфические пути обмена некоторых аминокислот. Редкие аминокислоты, не входящие в состав белков. Врожденные нарушения аминокислотного обмена у человека. Фенилкетонурия. Строение пептидов. Основные функции пептидов. Полноценные и неполноценные белки. Методы определения биологической ценности белков. Сравнительная характеристика биологической ценности растительных и животных белков. Пути повышения пищевой и биологической ценности белков. Белки злаковых культур. Фракционный состав белков пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса. Аминокислотный состав основных фракций и их биологическая ценность. Клейковина – гидратированный комплекс зерна пшеницы; взаимосвязь особенностей ее свойств с хлебопекарным качеством пшеницы. Структура и физико-химические свойства глиадина и глютемина. Белки бобовых и масличных культур, свойства и особенности структуры. Белки картофеля, овощей, мяса, молока, их основные компоненты и биологическая ценность. Казеин молока, миозин, миоглобин, актин мышечной ткани. Белки соединительной ткани. Понятие о новых формах белковой пищи. Основные группы белковых продуктов (мука, концентраты, изоляты). Основные требования, предъявляемые к технологии производства пищевого белка. Проблема обогащения продуктов питания лимитирующими аминокислотами. Понятие о функциональных свойствах белков и значение их для обеспечения качества пищевых продуктов. Превращения белков при хранении сырья и в технологическом потоке производства пищевых продуктов. Денатурация, деструкция, взаимодействие белков с другими компонентами пищи. Методы выделения, очистки и количественного определения белков. Физиологическая роль липидов в организме. Простые и сложные липиды. Основные источники липидов в питании. Липиды сырья и пищевых продуктов. Жирнокислотный состав масел и жиров. Эссенциальные высшие жирные кислоты. Семейства ω -3 и ω -6 жирных кислот, содержание в продуктах, нормы потребления. Биологическая эффективность жиров и масел. Глицеро-фосфолипиды, свойства и превращения. Холестерин, химическая природа, участие в обмене веществ, содержание в пищевых продуктах. Схема переработки и использования жиров и масел. Основные химические превращения липидов при производстве продуктов питания (гидролиз триацилглицеринов, переэтерификация, гидрирование). Получение модифицированных фосфолипидов (гидролизированных, гидроксильированных, ацетилированных) и их применение в пищевых технологиях. Основные виды порчи жира - прогоркание и осаливание: химизм, условия протекания. Роль кислотного и перекисного чисел при оценке качества жиров и масел. Пути предотвращения окислительной порчи жира. Антиоксиданты и синергисты. Методы выделения и анализа липидов сырья и пищевых продуктов. Макро- и микроэлементы. Значение отдельных минеральных веществ и их потребность для организма человека. Токсичные элементы. Распределение минеральных веществ в сырье. Влияние технологической обработки на минеральный состав сырья и пищевых продуктов. Пути улучшения минерального состава пищи. Методы определения минеральных веществ в пищевых продуктах. Отличия витаминов от других эссенциальных веществ. Функции витаминов в организме человека. Нормы потребления отдельных водорастворимых и жирорастворимых витаминов

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч/3 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 «Техническое регулирование в пищевом производстве»

для подготовки бакалавра по направлению «Товароведение»

Цель освоения дисциплины: способность к самоорганизации и самообразованию; умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7; ОПК-3; ОПК-5; ПК-13

Краткое содержание дисциплины: Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования. Роль технического регулирования в преодолении технических (нетарифных) барьеров. Объекты и субъекты технического регулирования.

Правовая база технического регулирования. Закон РФ «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение.

Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.

Ветеринарно-санитарные и фитосанитарные требования и меры в сфере технического регулирования.

Цели принятия технических регламентов. Содержание, применение и виды технических регламентов. Цели принятия технических регламентов. Особенности целей принятия технических регламентов на продовольственные товары и сырье. Требования к содержанию технических регламентов. Виды технических регламентов: общие и специальные технические регламенты на продовольственную продукцию и сырье

Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Обзор действующих технических регламентов на продовольственные продукты и сырье. Структура, общие положения.

Требования к процессам производства и продовольственной продукции как основа разработки технических регламентов на продовольственную продукцию. Объекты технического регулирования в сфере производства и оборота продовольственной продукции и сырья. Обязательные требования к продовольственной продукции и процессам ее производства. Законодательно регулируемая и законодательно нерегулируемая сфера в области производства и оборота продовольственной продукции и сырья. Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных продуктов и сырья. Структура, общие положения ТР ТС 022/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ЕАЭС 044/2017

Общая трудоемкость дисциплины: 180 ч / 5 зач. ед.

Промежуточный контроль: Экзамен

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б.2.В.ДВ.02.02 «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: изучение теоретических основ микробиологического повреждения сырья и материалов (особенностей микроорганизмов-деструкторов; экономического ущерба, причиняемого биоповреждениями; методов оценки биостойкости); изучение особенностей биоповреждений непродовольственных товаров (текстильных, коженно-обувных, косметических, пластмасс, бумаги, дерева, металлов и т.д.); изучение особенностей живых организмов – агентов биоповреждений непродовольственных товаров и материалов (насекомых и грызунов); изучение требований к режимам хранения, транспортирования и эксплуатации непродовольственных товаров с целью сохранения их от биоповреждений; освоение методов обнаружения биологических повреждений непродовольственных товаров и причин возникновения; изучение свойств антимикробных товаров, представленных на российском и зарубежном рынках.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б.2.В.ДВ.02.02

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК-7; ОПК-3; ОПК-5; ПК-9

Краткое содержание дисциплины: Понятие о проблемах биологического повреждения и биологического разрушения материалов. Значение и роль микроорганизмов в проблеме биоповреждений. Ущерб, наносимый биоповреждениями и экологические проблемы утилизации материалов с помощью микроорганизмов. Особенности бактерий и грибов – источников биоповреждений материалов. Насекомые – вредители изделий и материалов (жуки-кожееды, моли, жуки-точильщики, термиты, тараканы и др.). Особенности защиты материалов и изделий от повреждений насекомыми. Повреждение грызунами товаров и изделий. Способы защиты. Стандартные методы оценки степени биодеструкции материалов, их биостойкости и антимикробных свойств.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет: 5 зач. ед. (180 часов)

Промежуточный контроль : экзамен.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Инструментальные методы анализа продовольственных товаров» для подготовки бакалавра по направлению «Товароведение», направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: усвоение студентами знаний об современных инструментальных методах исследования, в частности, рефрактометрический, электрохимический, хроматографический, оптические методы; изучение основные физико-химических методов определения массовой доли компонентов сырья и продуктов животного происхождения; порядок проведения контроля качества мясных и молочных продуктов; организацию лабораторного контроля на перерабатывающем предприятии.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7, ОПК-5, ПК-13, ПК-18, ПК-19

Краткое содержание дисциплины: Классификация методов анализа по: объектам анализа, цели, способу выполнения, массе пробы. Требования, предъявляемые к методам анализа: правильность, воспроизводимость, точность анализа, предел обнаружения, чувствительность, избирательность (селективность), экспрессность, простота, экономичность, локальность, автоматизация, дистанционность. Общие понятия. терминология. Относительность методов анализа. Физические методы анализа: спектральный, люминесцентный, рефрактометрия, денсиметрия, рентгеноструктурный анализ, магнитная спектроскопия, атомно-абсорбционный анализ. Физико-химические методы анализа: оптический, хроматографический, электрохимический. Общая характеристика оптических методов. Типы анализа: абсорбционная спектроскопия, нефелометрия, турбидиметрия, люминесцентный анализ. Сущность методов хроматографии и их классификация. Понятие хроматограммы, параметры удерживания. Физико-химические основы хроматографического процесса. Критерии эффективности хроматографического процесса. Характеристика газожидкостной хроматографии. Характеристика жидкостной хроматографии. Характеристика ионообменной хроматографии. Общие понятия и классификация электрохимических методов. Характеристика методов: кондуктометрия, высокочастотное титрование, потенциометрия, вольтамперометрия, амперометрическое титрование, электрогравиметрия, кулонометрия.

Общая трудоемкость дисциплины: 180 ч/5 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен.

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: изучение методов санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения и определения правил их ветеринарно-санитарной оценки.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б1.В.ДВ.03.02

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7; ОПК-5; ПК-13; ПК-19

Краткое содержание дисциплины: Изучение заразных и незаразных болезней животных (включая птиц, пушных зверей, зоопарковых животных, рыб и пчел), способы организация и проведение лабораторно-диагностических исследований; методы охраны населения от болезней, общих для человека и животных; методы контроля ветеринарно-санитарного качества продуктов животного происхождения, предназначенных для питания и переработки; проведение независимой ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, яиц, кожевенно-мехового сырья, продуктов рыбоводства и пчеловодства, других продуктов животного происхождения на предприятиях по их производству, переработке и хранению, а также на рынках и в других местах, где разрешена торговля указанной продукцией; ветеринарно-санитарный надзор за содержанием, заготовкой и убоем животных, заготовкой, хранением и переработкой мяса, молока, яиц, шерсти, кож, пушнины и других продуктов животного происхождения; надзор за соблюдением ветеринарно-санитарных правил предприятиями, организациями, учреждениями, другими юридическими и физическими лицами, осуществляющими заготовку, хранение и переработку продуктов животного происхождения, а также за ветеринарно-санитарным состоянием этих предприятий, организаций, учреждений, других юридических и физических лиц;

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зач.ед. (180 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»

для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение, направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков для решения профессиональных задач по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности и проведению идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-9; ПК-15; ПК-18.

Краткое содержание дисциплины:

Основные понятия, термины и определения. Идентификационные признаки продовольственных товаров. Объекты и субъекты идентификации. Средства идентификации. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации непродовольственных товаров. Показатели (критерии) идентификации, их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора достоверности показателей. Виды идентификации: потребительская, ассортиментная (видовая), качественная, Товарно-партионная (товарной партии), сортовая, специальная. Методы идентификации: органолептические и измерительные, тестовые; условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Понятие и применение при составлении описания товара. Идентификация степени соответствия продовольственных товаров. Прослеживаемость, как вид деятельности и характеристика товара. Виды продукции: соответствующая, потенциально соответствующая, несоответствующая, неучтенная, поддельная, контрафактная, нелегитимная. Предупреждающие и корректирующие меры против некачественных товаров. Идентификационные признаки продовольственного товара: понятие, выбор, формализация в нормативной документации и роль в оценке качества товара, перспективы применения для составления описания товара.

Общая трудоемкость дисциплины: 180 ч / 5 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.04.02 «Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров»

для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение, направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров необходимых теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков для решения профессиональных задач по использованию нормативно-правовых актов в своей профессиональной деятельности и проведению идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-9; ПК-15; ПК-18.

Краткое содержание дисциплины:

Основные понятия, термины и определения. Идентификационные признаки непродовольственных товаров. Объекты и субъекты идентификации. Средства идентификации. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации непродовольственных товаров. Показатели (критерии) идентификации, их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора достоверности показателей. Виды идентификации: потребительская, ассортиментная (видовая), качественная, товарно-партионная (товарной партии), сортовая, специальная. Методы идентификации: органолептические и измерительные, тестовые; условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Понятие и применение при составлении описания товара. Идентификация степени соответствия непродовольственных товаров. Прослеживаемость, как вид деятельности и характеристика товара. Виды продукции: соответствующая, потенциально соответствующая, несоответствующая, неучтенная, поддельная, контрафактная, нелегитимная. Предупреждающие и корректирующие меры против некачественных товаров. Идентификационные признаки непродовольственного товара: понятие, выбор, формализация в нормативной документации и роль в оценке качества товара, перспективы применения для составления описания товара. Использование информационных технологий при создании базы данных о товаре.

Технические регламенты в области производства и оборота непродовольственных продуктов и сырья. Обзор действующих технических регламентов на непродовольственные продукты.

Общая трудоемкость дисциплины: 180 ч / 5 зач. ед.

Промежуточный контроль: экзамен.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 «Товароведение кондитерских товаров»

для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 «Товароведение»

Цель освоения дисциплины: является осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации; способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях; способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-8; ПК-14

Краткое содержание дисциплины: Экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов. Факторы, формирующие качество сахара в процессе производства. Сахар-песок и сахар-рафинад. Экспертиза качества сахара. Классификация меда. Экспертиза качества меда. Искусственный мед. Фальсификация, методы выявления и экспертиза качества меда. Классификация фруктово-ягодных кондитерских изделий. Факторы, формирующие качество мармелада при производстве. Классификация мармелада. Экспертиза качества мармелада. Формирование качества пастилы в процессе производства. Экспертиза пастилы. Формирование качества повидла, варенья в процессе производства. Формирование качества джемов, желе и цукатов в процессе производства. экспертиза качества повидла, варенья, джемов и желе. Факторы, формирующие качество шоколада при производстве. Классификация шоколада. Экспертиза качества шоколада. Какао-порошок: сырье, технология изготовления, экспертиза качества. Экспертиза качества карамели. Факторы, формирующие качество халвы, ассортимент. Экспертиза качества халвы. Классификация конфет. Экспертиза качества конфет. Ирис: классификация, формирование качества в процессе производства. Драже: формирование качества в процессе производства. Формирование качества сахарного и затяжного печенья в процессе производства. Факторы, формирующие качество сдобного, сахарного, затяжного, сухого печенья, галет. Экспертиза качества печенья. Факторы, влияющие на формирование качества сырцовых и заварных пряников, экспертиза качества. Факторы, влияющие на формирование качества вафель, ассортимент, экспертиза качества. Пирожные и торты: характеристика полуфабрикатов, классификация пирожных и тортов, экспертиза качества. Кекс и ромовая баба: особенности изготовления, ассортимент. Классификация восточных сладостей, характеристика восточных сладостей типа карамели, типа конфет, восточные мучные изделия. Диетические, лечебные и витаминизированные кондитерские изделия. Экспертиза качества восточных сладостей.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.05.02 «Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания» для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 «Товароведение»

Цель освоения дисциплины: осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации; способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях; способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-8; ПК-14

Краткое содержание дисциплины: Общая классификация комбинированных товаров на основные группы. Основные понятия. Товароведение комбинированных товаров. Ассортимент комбинированных товаров. Факторы, формирующие качество комбинированных товаров. Оценка качества и экспертиза комбинированных товаров. Научные основы функционального питания. Теории сбалансированного, адекватного, рационального питания. Теоретические основы производства продуктов функционального назначения. Особенности развития детского организма и потребности его в питательных веществах. Рациональное питание людей пожилого и преклонного возраста. Теоретические основы производства продуктов функционального назначения. Сырье, применяемое при производстве продуктов питания функционального назначения. Технология производства продуктов функционального назначения. Молоко и молочные продукты. Растительные и животные жиры. Мучные и крупяные компоненты. Минеральные вещества. Рыбное сырье. Мясное сырье. Растительное сырье. Технология детских и диетических молочных продуктов. Технология детских продуктов на мясной основе. Технология рыбных консервов для детского питания. Технология детских продуктов на плодоовощной основе. Ассортимент продуктов детского питания. Факторы, формирующие качество продуктов детского питания. Определение качества продуктов детского питания. Экспертиза и оценка качества продуктов детского питания. Ассортимент продуктов геродиетического питания. Технологии продуктов для пожилых людей. Энергетическая ценность и качественный состав пищи. Лечебные кондитерские изделия. Факторы, формирующие качество продуктов геродиетического питания. Определение качества продуктов геродиетического питания. Экспертиза и оценка качества продуктов геродиетического питания. Технология производства лечебно-профилактических продуктов на молочной, мясной, рыбной, плодоовощной основе. Ассортимент продуктов лечебно-профилактического питания. Оценка качества и экспертиза. Ассортимент основных продуктов питания для спортсменов. Дневной рацион спортсменов. Режим питания. Питание спортсменов вовремя и после соревнований. Оценка качества и экспертиза.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.05.03 «Товароведение вкусовых товаров» для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение

Цель освоения дисциплины: осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации; способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях; способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-8; ПК-14

Краткое содержание дисциплины: Общая классификация вкусовых товаров на основные группы. Товароведение чая и кофе. Классификация и ассортимент чая. Основные понятия. Чай черный байховый. Дефекты чая. Экспертиза качества чая. Чай зеленый байховый. Кофе и кофейные напитки. Дефекты кофе. Экспертиза качества кофе и кофейных напитков. Безалкогольные напитки: факторы, формирующие качество. Плодово-ягодные безалкогольные напитки. Газированные безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент и особенности производства. Дефекты напитков. Квас и напитки из зернового сырья. Экспертиза качества безалкогольных напитков. Минеральные воды. Оценка качества. Экспертиза качества минеральных вод. Слабоалкогольные напитки. Классификация и ассортимент пива. Дефекты слабоалкогольных напитков. Экспертиза качества слабоалкогольных напитков. Алкогольные напитки. Этиловый спирт и водка. Водка: классификация и ассортимент, способ получения. Экспертиза качества. Ликероводочные изделия. Ром и виски, особенности получения. Фальсификация ликероводочных изделий и спирта и методы ее определения. Экспертиза качества ликероводочных изделий. Виноградные вина. Сухие белые столовые вина. Красные столовые вина. Столовые, полусладкие, крепленые, десертные вина. Крепкие вина. Оценка качества, болезни, пороки и недостатки виноградных вин. Болезни и пороки вин, причины их вызывающие и меры предупреждения. Экспертиза качества вин. Плодовые и ягодные вина. Дефекты плодовых и ягодных вин. Шампанское и коньяки. Фальсификация и методы обнаружения, экспертиза качества. Пряности и приправы. Классификация и ассортимент. Значение в питании, свойства отдельных видов пряностей. Экспертиза качества.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 «Техническое регулирование» для подготовки бакалавра по направлению «Товароведение»

Цель освоения дисциплины: способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности; способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-4; ОК-5; ОПК-3; ПК-13

Краткое содержание дисциплины: Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Принципы технического регулирования. Роль технического регулирования в преодолении технических (нетарифных) барьеров. Объекты и субъекты технического регулирования. Правовая база технического регулирования. Закон РФ «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение.

Технические регламенты: понятие, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.

Цели принятия технических регламентов. Содержание, применение и виды технических регламентов. Цели принятия технических регламентов. Особенности целей принятия технических регламентов на непродовольственные товары и сырье. Требования к содержанию технических регламентов.

Технические регламенты в области производства и оборота продовольственных товаров и сырья. Обзор действующих технических регламентов на непродовольственные товары и сырье. Структура, общие положения.

Требования к процессам производства продукции. Объекты технического регулирования в сфере производства и оборота непродовольственной продукции и сырья. Обязательные требования к непродовольственной продукции и процессам ее производства. Законодательно регулируемая и законодательно нерегулируемая сфера в области производства и оборота непродовольственной продукции и сырья. Технические регламенты в области производства и оборота непродовольственных товаров и сырья. Структура, общие положения ТР ТС 005/2011, ТР ТС 007/2011, ТР ТС 008/2011, ТР ТС 009/2011, ТР ТС 017/2011.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч / 3 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет с оценкой

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.06.02 " Безопасность России»
направление 38.03.07 Товароведение, направленность " Товароведение и экспертиза
товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции"

Цель освоения дисциплины: получение бакалаврами теоретических знаний по основам государственной политики по обеспечению продовольственной безопасности России, формирование у студентов умений и навыков работы с нормативной документацией, приобретение практических навыков по методологическим аспектам формирования продовольственной безопасности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана дисциплины по выбору по направлению 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-4; ОПК-1; ОПК-3; ПК-1

Краткое содержание дисциплины: Сущность продовольственной безопасности. Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны. Уровни продовольственной безопасности. Основные критерии продовольственной безопасности. Содержание и актуальность доктрины продовольственной безопасности. Оценка соответствия основных критериев и уровня продовольственной безопасности. Параметры, характеризующие экономическую доступность продовольствия. Приоритетные направления развития АПК: правовые, экономические и организационные аспекты концепции продовольственной безопасности России. Стратегия обеспечения продовольственной безопасности и основные направления аграрной политики государства. Методологические аспекты обеспечения продовольственной безопасности. Научные подходы: диалектический, системный, стратегический, материалистический, информационный и комбинированный в оценке современной экономической ситуации и фактического состояния предприятий пищевой промышленности. Основные принципы обеспечения продовольственной безопасности: стабильная, нормативно-правовая база, динамичность, непрерывность, инновационность, качественность и защищенность. Классификация видов продовольственной безопасности. Система условий и факторов, влияющих на уровень продовольственной безопасности. Методология определения уровня продовольственной безопасности. Правовое регулирование ПБ как деятельность государства и общества. Организационно-экономический механизм регулирования ПБ. Основные тенденции и перспективы развития пищевой и перерабатывающей промышленности. Научно-техническое прогнозирование в области разработки технологий безопасных пищевых продуктов. Актуальность проблемы безопасности питания. Состояние проблемы использования генетически модифицированных источников пищи. Медико-биологические критерии оценки качества и безопасности ГМИ, маркировка. Гигиенический контроль за пищевой продукцией из ГМИ.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч/ 3 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет с оценкой, реферат

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины «Введение в специальность»
для подготовки бакалавра по направлению «Товароведение», направленность
«Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и
управления качеством продукции»**

Цель освоения дисциплины: усвоение студентами знаний об их будущей профессиональной товароведной и торгово-технологической деятельности, правовых основ товароведения, социальной значимости профессии товароведа; получение студентами навыков самоорганизации и саморазвития, использования источников научно-технической информации, нормативно-правовых актов, отечественного и зарубежного опыта профессиональной деятельности, а также применения знаний естественнонаучных дисциплин для организации товароведных процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-17

Краткое содержание дисциплины: Предмет, цели и задачи курса «Введение в специальность». Учебный процесс. Требования к написанию курсовых работ, курсовых проектов, рефератов. Понятие товароведение. Подготовка бакалавров по профилю «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции» по направлению 38.03.07 «Товароведение». Государственный стандарт. Структура и содержание учебного плана. Научно-исследовательская работа студентов и перспективы их дальнейшего образования.

Основы товароведения. Объекты и субъекты товароведения. История развития товароведения. Профессия товаровед, основные направления деятельности. Потребительский рынок России. Понятие и классификация рынков. Потребительский рынок товаров и услуг. История становления российского потребительского рынка. Товары и услуги в товароведной деятельности. Методы классификации товаров. Иерархический метод классификации. Фацетный метод классификации. Классификация товаров. ОКПД-2. Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров. Управление ассортиментом товаров. Товароведная экспертиза. Понятие и виды экспертиз. Порядок отбора проб и образцов. Методы товароведной экспертизы. 6. Идентификация и фальсификация продукции. Идентификация продукции, ее задачи и функции. Вид, причины и способы выявления фальсифицированной продукции. Основы технического регулирования. Правовые основы технического регулирования в России. Основные понятия технического регулирования. Научные основы хранения потребительских товаров. Хранения товаров как этап товародвижения в цепи. Основные понятия и методы хранения. Виды обработки товаров при хранении. Основы управления качеством потребительских товаров.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет с оценкой.

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины «Введение в специальность»
для подготовки бакалавра по направлению «Товароведение», направленность
«Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и
управления качеством продукции»**

Цель освоения дисциплины: усвоение студентами знаний об их будущей профессиональной товароведной и торгово-технологической деятельности, правовых основ товароведения, социальной значимости профессии товароведа; получение студентами навыков самоорганизации и саморазвития, использования источников научно-технической информации, нормативно-правовых актов, отечественного и зарубежного опыта профессиональной деятельности, а также применения знаний естественнонаучных дисциплин для организации товароведных процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-4; ОК-7; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-17

Краткое содержание дисциплины: Предмет, цели и задачи курса «Введение в специальность». Учебный процесс. Требования к написанию курсовых работ, курсовых проектов, рефератов. Понятие товароведение. Подготовка бакалавров по профилю «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции» по направлению 38.03.07 «Товароведение». Государственный стандарт. Структура и содержание учебного плана. Научно-исследовательская работа студентов и перспективы их дальнейшего образования.

Основы товароведения. Объекты и субъекты товароведения. История развития товароведения. Профессия товаровед, основные направления деятельности. Потребительский рынок России. Понятие и классификация рынков. Потребительский рынок товаров и услуг. История становления российского потребительского рынка. Товары и услуги в товароведной деятельности. Методы классификации товаров. Иерархический метод классификации. Фацетный метод классификации. Классификация товаров. ОКПД-2. Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров. Управление ассортиментом товаров. Товароведная экспертиза. Понятие и виды экспертиз. Порядок отбора проб и образцов. Методы товароведной экспертизы. 6. Идентификация и фальсификация продукции. Идентификация продукции, ее задачи и функции. Вид, причины и способы выявления фальсифицированной продукции. Основы технического регулирования. Правовые основы технического регулирования в России. Основные понятия технического регулирования. Научные основы хранения потребительских товаров. Хранения товаров как этап товародвижения в цепи. Основные понятия и методы хранения. Виды обработки товаров при хранении. Основы управления качеством потребительских товаров.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет с оценкой.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.08.01 Продовольственная безопасность для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 «Товароведение» направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации и сертификации и управления качеством»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров основ правовых знаний в сфере обеспечения продовольственной безопасности на принципах государственного регулирования ценообразования, налогообложения и субсидирования в агропромышленном комплексе с учетом потребительских свойств товаров и потенциальной емкости продовольственного рынка России.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-3, ОПК-3, ПК-10.

Краткое содержание дисциплины: Международные подходы к оценке продовольственной безопасности. Концепция продовольственной безопасности: эволюция и современное состояние. Концепция устойчивого развития. Исторический аспект продовольственной безопасности России. Особенности системы мониторинга продовольственной безопасности России. Существующие угрозы продовольственной безопасности. Система показателей для оценки состояния продовольственной безопасности. Механизмы обеспечения продовольственной безопасности в развитых странах. Внутренняя поддержка сельского хозяйства. Потенциальная емкость внутреннего рынка по отдельным продуктам питания. Показатели в сфере потребления, в сфере производства и национальной конкурентоспособности, в сфере организации управления. Динамика уровня продовольственной независимости России по основным продуктам. Уровень достижения рациональных норм потребления пищевых продуктов на душу населения. Фактическое потребление отдельных продуктов в зависимости от цены продукта, доходов населения и вкусовых предпочтений. Безопасность продуктов питания. Контроль безопасности и качества продуктов. Нормы калорийности рациона в зависимости от климатических условий России. Доступность продовольствия для городских и сельских жителей. Расчет коэффициентов потребления для городских и сельских жителей по основным группам продуктов. Уровни оценки продовольственной безопасности. Потребительская корзина. Прожиточный минимум. Среднедушевой доход семьи. Основные социально-демографические группы населения - трудоспособное население, пенсионеры, дети. Покупательная способность населения. Оценка экономической доступности через покупательную способность средних располагаемых ресурсов, номинальной заработной платы и пенсий. Оценка условий доступа к продовольствию через изменение цен на него. Пути и средства обеспечения продовольственной безопасности России с учетом международного опыта. Сравнение темпов прироста цен в России и мире. Международная сертификация отечественной аграрной и продовольственной продукции. Диверсификация сельскохозяйственного и продовольственного экспорта как фактор выравнивания рентабельности АПК. Стратегия развития импортозамещения в странах развивающегося мира. Повышение открытости национального агропродовольственного рынка, создание единого таможенного пространства и углубление интеграционных процессов в рамках Евразийского экономического союза. Изменение модели развития аграрного и рыбного секторов с импортозамещающей на экспортоориентированную. Рациональное использование национальных ресурсов труда, земли и капитала в целях повышения конкурентоспособности АПК.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч/3 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.08.02. «Пищевая безопасность» для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 «Товароведение» направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации и сертификации и управления качеством»

Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров основ правовых знаний и умений использовать в своей профессиональной деятельности методы идентификации некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству, безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3; ПК-1, ПК-9.

Краткое содержание дисциплины: Концепция безопасности пищевых продуктов, термины и определения. Элементы управления безопасностью пищевых продуктов, проблемы и перспективы. Риски и контроль в системе поставок продуктов питания. Классификация болезней пищевого происхождения и этиологические агенты. Контроль качества источника и ХАСПП, оценка микробиологического риска. Пищевые аллергены и непереносимость продуктов питания. Аллергенные продукты общественного значения; Управление пищевыми аллергенами. Обнаружение факторов, представляющих физическую опасность. Безопасность пищевых добавок и химических веществ, применяемые в процессе переработки сырья, хранения и упаковки, посторонние примеси. Загрязнение окружающей среды и агрохимикаты. Безопасность продуктов питания животного происхождения. Безопасность молока и молочной продукции. Опасности, связанные с мясом и мясными продуктами. Управление безопасностью в кормовой цепи. Риски и безопасность растительного сырья и продуктов его переработки. Технологические процессы и пищевая безопасность Требования пищевой безопасности при производстве охлажденных и замороженных продуктов питания. Требования пищевой безопасности к холодильным витринам торговых предприятий. Принципы и системы управления безопасностью пищевых продуктов. Интегрированные схемы и их ограничения. Глобальная ситуация с продовольственным мошенничеством. Виды мошенничества с продуктами питания. Экономически мотивированная фальсификация. Политика «От фермы к столу». Типы рисков и опасностей. Методы анализа уязвимостей. Предупредительные меры. Преднамеренная фальсификация пищевых продуктов. Совершенствование системы предупреждения фальсификации пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические практики и нормативная база в первичном производстве пищевого сырья растительного и животного происхождения. Санитарно-гигиенические нормы на предприятиях пищевой перерабатывающей промышленности. Продовольственная безопасность, защита продовольствия и биотерроризм. Стратегия защиты продовольствия на протяжении всей пищевой цепи. Системы менеджмента безопасности цепочки поставок (ISO 28000:2007; МС ИСО 28001:2007; МС ИСО 28000:2007). Локальные и глобальные угрозы террористических атак на системы продовольственного снабжения.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 ч/3 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.09.01 " Товароведение и экспертиза рыбных товаров» направление 38.03.07 Товароведение, направленность "Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции"

Цель освоения дисциплины: рассмотрение общих вопросов научного товароведения пищевых продуктов водного происхождения: место гидробионтов в питании человека, систематизация рыб, рыбообразных и нерыбных морепродуктов, освоение основ анатомии, химического состава и физических свойств, пищевой ценности, теоретических аспектов формирования товарных свойств продуктов переработки гидробионтов; изучение товарных свойств продуктов переработки гидробионтов холодом, посолом, вялением, сушкой, копчением, термической стерилизацией; изучение основ производства, ассортимента гидробионтов; факторов качества и сохранности, правил приемки, товароведной экспертизы и реализации, условий и гарантийных сроков хранения рыб, рыбообразных и нерыбных морепродуктов; причин возникновения дефектов и мер предупреждения гидробионтов.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана дисциплины по выбору по направлению 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-8; ПК-14; ПК-18.

Краткое содержание дисциплины: Основы систематики и биологии рыб и нерыбных объектов водного промысла. Классификация промысловых рыб.

Товароведная характеристика основных промысловых семейств рыб и групп нерыбных объектов. Характеристика основных промысловых рыб РФ. Болезни и паразиты рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Экспертиза живой товарной рыбы. Экспертиза нерыбных объектов водного промысла. Экспертиза рыбы соленой, маринованной и мороженой рыбы. Консервы из рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Икорные товары. Рыбные полуфабрикаты. Кулинарные рыбные изделия. Обеспечение качества и безопасности рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Международные стандарты в области качества рыбы.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч/4 зач.ед.

Промежуточный контроль: экзамен, реферат

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.09.02 "Товароведение и экспертиза пищевых жиров» направление 38.03.07 Товароведение, направленность "Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции"

Цель освоения дисциплины: изучение нормативных документов, определяющих качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение пищевых жиров; использовать методы и правила отбора средней пробы, идентификацию товаров, методы контроля качества пищевых жиров в процессе хранения, транспортировки и реализации; факторы, формирующие и сохраняющие качество масложировой продукции; анализировать и работать с нормативными документами, осуществлять оценку и экспертизу качества пищевых жиров; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию пищевых жиров.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана дисциплины по выбору по направлению 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-8; ПК-14; ПК-18.

Краткое содержание дисциплины: Общие требования к растительным маслам и животным жирам. Классификация пищевых жиров по происхождению, консистенции, содержанию жирных кислот, сопутствующих веществ, способу производства. Общий порядок идентификации и экспертизы растительных масел и животных жиров. Растительные масла. Технологические приемы производства растительных масел. Пищевые животные жиры, химический состав и пищевая ценность, технология производства, идентификация и экспертиза качества. Методы контроля физико-химических показателей масел. Маргариновая продукция. Химический состав и пищевая ценность маргаринов. Характеристика вспомогательного и нетрадиционного сырья. Технология производства маргаринов. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Технология производства майонезов. Смеси топленые, спреды. Масло коровье. Технология производства масла. Экспертиза качества и идентификация масла. Жировые продукты специального назначения.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч/4 зач.ед.

Промежуточный контроль: экзамен, реферат

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.09.03 «Товароведение и экспертиза субтропических и тропических плодов»

для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение

Цель освоения дисциплины: осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации; способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях; способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; готовность к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-5; ПК-8; ПК-14; ПК-18

Краткое содержание дисциплины: Ассортимент субтропических плодов. Гранаты. Инжир. Хурма. Фейхоа. Киви. Финики. Унаби. Маслины, оливки. Прочие виды субтропических плодов. Дефекты субтропических плодов. Факторы, формирующие качество субтропических плодов. Особенности оценки качества киви. Особенности оценки качества фиников. Хранения разноплодных субтропических плодов. Ассортимент цитрусовых плодов. Апельсины. Лимоны. Мандарины. Грейпфруты. Лаймы. Прочие виды цитрусовых плодов. Товарная обработка цитрусовых плодов. Факторы, формирующие качество цитрусовых плодов. Требования и нормы к качеству цитрусовых плодов. Дефекты цитрусовых плодов. Хранения цитрусовых плодов. Ассортимент тропических плодов. Бананы. Ананасы. Манго. Авокадо. Папайя. Прочие виды тропических плодов.

Дефекты тропических плодов. Факторы, формирующие качество тропических плодов. Особенности оценки качества бананов. Особенности оценки качества манго. Хранения разноплодных субтропических плодов.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 ч / 4 зач. ед.

Промежуточный контроль: Экзамен

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.10.01 «Базовая физическая культура» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование физической культуры студента и способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, позволяющие выпускнику сформировать индивидуальную здоровьесберегающую жизнедеятельность, необходимую для профессионально-личностного становления.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс **Б1.В.ДВ.10.01.**

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : **ОК-7, 8.**

Краткое содержание дисциплины: Базовая физическая культура студента. Оздоровительная физическая культура студента. Спортивная культура студента. Спортивно-массовая и физкультурно-оздоровительная деятельность в ВУЗе. Рекреационная физическая культура студента. Профессионально-прикладная физическая культура студентов.

Общая трудоемкость дисциплины: 328 часов

Промежуточный контроль: зачет

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.10.02 «Базовые виды спорта» для подготовки бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование физической культуры студента и способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, позволяющие выпускнику сформировать индивидуальную здоровьесберегающую жизнедеятельность, необходимую для профессионально-личностного становления.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс **Б1.В.ДВ.10.02.**

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции : **ОК-7, 8.**

Краткое содержание дисциплины: Базовая физическая культура студента. Оздоровительная физическая культура студента. Спортивная культура студента. Спортивно-массовая и физкультурно-оздоровительная деятельность в ВУЗе. Рекреационная физическая культура студента. Профессионально-прикладная физическая культура студентов.

Общая трудоемкость дисциплины: 328 часов

Промежуточный контроль: зачет

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б2.В.01 (У) «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (физико-химические методы исследования)» для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07– «Товароведение», профиль "Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции".

Цель освоения дисциплины: освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области химического анализа при работе с органическими веществами, а также ознакомление с основами биоорганической химии и использованием биологически активных веществ в сельском хозяйстве.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение». Индекс Б2.В.01 (У)

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7; ОПК-1; ОПК-5; ПК-9; ПК-11; ПК-19

Краткое содержание дисциплины: Теоретические основы органической химии. Органические вещества биосферы. Физико-химические методы исследования. Углеводороды. Функциональные производные углеводородов. Гетерофункциональные соединения. Оптическая изомерия. Природные соединения. Гетероциклические соединения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.

АННОТАЦИЯ

Б2.В.02(У) «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (товароведение продовольственных товаров)»
для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Курс 2, семестр 4.

Форма проведения практики – групповая

Способ проведения: стационарная.

Цель практики: получение первичных профессиональных умений и навыков в области товароведения и оценки потребительских свойств, качества и безопасности продовольственных товаров.

Задачи практики:

- изучение объектов профессиональной деятельности бакалавров на всех этапах формирования качества продуктов питания, а также этапов товародвижения продовольственных товаров;
- изучение применения нормативных и технических документов, в которых установлены требования к организации торгово-технологических процессов и обеспечению качества и безопасности продовольственных товаров;
- формирование умения определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;
- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности продовольственных товаров в процессах товародвижения и реализации товаров;
- выявление требований потребителей к ассортименту и качеству товаров и реализация выявленных требований;
- разработка и реализация мероприятий по усовершенствованию формированию и сохранению качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОК-3; ОК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-8; ПК-11; ПК-14; ПК-19

Краткое содержание практики – практика предусматривает предварительный, основной и заключительный этапы прохождения практики.

Место и время проведения практики – структурные подразделения образовательных организаций высшего образования (в т.ч. РГАУ – МСХА им. К.А. Тимирязева) и научно-исследовательских организаций или торговые предприятия страны.

Общая трудоемкость практики составляет 1 зач. ед. (36 часов).

Промежуточный контроль по практике: зачет.

АННОТАЦИЯ

Б2.В.03(У) «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (товароведение непродовольственных товаров)»

для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Курс 2, семестр 4.

Форма проведения практики – групповая

Способ проведения: стационарная.

Цель практики: получение первичных профессиональных умений и навыков в области товароведения и оценки потребительских свойств, качества и безопасности непродовольственных товаров.

Задачи практики:

- изучение объектов профессиональной деятельности бакалавров на всех этапах формирования качества, а также этапов товародвижения непродовольственных товаров;
- изучение применения нормативных и технических документов, в которых установлены требования к организации торгово-технологических процессов и обеспечению качества и безопасности непродовольственных товаров;
- формирование умения определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;
- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности непродовольственных товаров в процессах товародвижения и реализации товаров;
- выявление требований потребителей к ассортименту и качеству товаров и реализация выявленных требований;
- разработка и реализация мероприятий по усовершенствованию формированию и сохранению качества и безопасности непродовольственных товаров;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОК-3; ОК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-8; ПК-11; ПК-14; ПК-19

Краткое содержание практики – практика предусматривает предварительный, основной и заключительный этапы прохождения практики.

Место и время проведения практики – структурные подразделения образовательных организаций высшего образования (в т.ч. РГАУ – МСХА им. К.А. Тимирязева) и научно-исследовательских организаций или торговые предприятия страны.

Общая трудоемкость практики составляет 1 зач. ед. (36 часов).

Промежуточный контроль по практике: зачет.

АННОТАЦИЯ

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (по торговому оборудованию) для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Курс, семестр: 4 курс, 8 семестр.

Форма проведения практики: непрерывная (концентрированная), групповая

Способ проведения: стационарная, расщепленная.

Цель практики: В результате освоения программы практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (по торговому оборудованию) студент должен закрепить знания, полученные при формировании профессиональной культуры применения знаний, умений, полученных в процессе изучения профессиональных дисциплин, которые формируют подготовку бакалавров для решения конкретных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Задачи практики: Задачами практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (по торговому оборудованию) являются:

- изучение объектов профессиональной деятельности на этапах товародвижения – транспортирования, хранения, реализации, использования;
- изучение применения нормативных и технических документов, в которых установлены требования к безопасности и качеству продовольственных товаров, условиям их хранения, транспортирования, реализации, использования и обеспечения процесса товародвижения;
- обеспечение практического изучения процессов хранения, приемки по количеству и качеству, подготовке к продаже, реализации продовольственных товаров;
- изучение практического применения методов идентификации, оценки соответствия продовольственных товаров установленным требованиям и заявленным характеристикам в сопроводительных документах;
- управление процессами товародвижения на этапах жизненного цикла продовольственных товаров и сырья;
- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности продовольственных товаров на этапах товародвижения;
- организация и осуществление оценки качества продовольственных товаров;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления товаров в сфере обращения;
- оценка условий поставки продовольственных товаров от потенциального круга поставщиков;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области оценки качества при поступлении, хранении и реализации, продовольственных товаров;
- приобретение профессиональных навыков взаимоотношений с персоналом предприятия торговли;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОПК-5; ПК-16

Краткое содержание практики: практика предусматривает следующие этапы:

Подготовительный: ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, требованиями к обязанностям в соответствии с рабочим местом. Ознакомление с местом проведения практики.

Выполнение программы практики: изучение торговой мебели и требований предъявляемой к ней, изучение весоизмерительных приборов, изучение контрольно-кассовых машин, изучение подъемно-транспортного оборудования, Фасовочно-упаковочное оборудование.

Заключительный: Систематизация фактического материала, подготовка реферата и презентации.

Место проведения: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (по торговому оборудованию) проводится на кафедре «Управление качеством и товароведение продукции», в лаборатория «Товароведение продовольственных товаров», а также занятия могут проводиться в структурных подразделениях научно-исследовательских организаций и на предприятиях г. Москвы.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зач. ед.(108 часов).

Промежуточный контроль по практике: зачет.

АННОТАЦИЯ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Курс, семестр: 3 курс семестр 6.

Форма проведения практики: непрерывная (концентрированная), индивидуальная и/или групповая

Способ проведения: стационарная практика.

Цель практики: В результате освоения программы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студент должен закрепить знания, полученные при формировании, профессиональной культуры применения знаний, умений, полученных в процессе изучения профессиональных дисциплин, которые формируют подготовку бакалавров для решения конкретных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности

Задачи практики: Задачами производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- изучение объектов профессиональной деятельности бакалавров на этапах товародвижения – транспортирования, хранения, реализации, использования;
- изучение нормативных и технических документов, в которых установлены требования к безопасности и качеству товаров, условиям их хранения, транспортирования, реализации, использования и обеспечения процесса товародвижения;
- обеспечение практического изучения процессов хранения, приемки по количеству и качеству, подготовке к продаже, реализации, использования;
- изучение практического применения методов идентификации, оценки соответствия товара установленным требованиям и заявленным характеристикам в сопроводительных документах;
- управление процессами товародвижения на этапах жизненного цикла товаров и сырья;
- приобретение навыков в оформлении документации на получение, реализацию, отгрузку товаров в соответствии с существующими правилами;
- ознакомление с методами контроля за материальными ресурсами в торговых складах, технологией разработки и внедрения стандартов организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОК-4; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-18.

Краткое содержание практики: практика предусматривает следующие этапы:

1. Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, требованиями к обязанностям в соответствии с рабочим местом. Ознакомление с предприятием торговли (тип, класс, структура).
2. Изучение организации работы предприятия торговли по закупкам и реализации товаров в роли стажера заведующего отделом: изучение ассортимента реализуемой продукции. Изучение организации работы отдела по реализации товаров, ассортиментом, источниками поступления различных видов и наименований. Изучение требований и условий и сроков хранения товаров, контроля, качества товаров, правилами приемки и хранения товаров. Изучение основных экономических показателей работы предприятия.
3. Систематизация фактического материала, подготовка отчета

Место проведения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студентов происходит на базе современных предприятий торговли (магазинах, супермаркетах, гипермаркетах), связанных с технологией 5

и организацией торговли товаров; в лабораториях и центрах научно-исследовательских институтов и федеральных научных центрах, а также на перерабатывающих предприятиях, расположенных в г. Москва.

Общая трудоемкость практики составляет 5 зач. ед.(180 часов).

Промежуточный контроль по практике: зачет с оценкой.

АННОТАЦИЯ

Б2.В.06(П) Преддипломная практика

для подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Курс 4, семестр 8.

Форма проведения практики – индивидуальная, (непрерывная (концентрированная))

Способ проведения: стационарная.

Цель практики: получение профессиональных умений навыков (опыта) в области товароведения продовольственных товаров и для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи практики:

- изучение объектов профессиональной деятельности бакалавров на всех этапах формирования качества продуктов питания, а также этапов товародвижения продовольственных товаров;
- изучение применения нормативных и технических документов, в которых установлены требования к организации товароведческой экспертизы и торговли продовольственных товаров;
- формирование умения определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;
- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сельскохозяйственной продукции в процессах товародвижения и реализации товаров;
- выявление требований потребителей к ассортименту и качеству товаров и реализация выявленных требований;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.
- разработка и реализация мероприятий по совершенствованию формированию и сохранению качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОК-3; ОК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-17.

Краткое содержание практики – практика предусматривает предварительный, основной и заключительный этапы прохождения практики.

Место и время проведения практики – структурные подразделения образовательных организаций высшего образования (в т.ч. РГАУ – МСХА им. К.А. Тимирязева) и научно-исследовательских организаций или торговые предприятия страны.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зач. ед. (108 час).

Промежуточный контроль по практике: зачет с оценкой.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ФТД.В.01 «Пищевое законодательство»
для подготовки бакалавра по направленности

«Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование общетеоретических комплексных знаний по дисциплине «Пищевое законодательство», выработка умений и навыков анализа норм права.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть (факультатив) учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности; умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства; умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; 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.

Краткое содержание дисциплины: Основы продовольственной безопасности России. Функции государственного управления в сфере качества и безопасности пищевых продуктов. Органы государственной власти в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Юридическая ответственность. Разработка и постановка на производство, регистрация продукции. Изготовление пищевой продукции. Ввоз из-за рубежа, упаковка, маркировка пищевой продукции. Хранение, перевозка и реализация пищевой продукции.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа /2 зач.ед.

Промежуточный контроль: зачет.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Реинжиниринг» для подготовки бакалавра по направлению «Товароведение», направленность «Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции»

Цель освоения дисциплины: усвоение студентами порядка и принципов проведения реинжиниринга бизнес-процессов; применение CASE-технологии; изучают предпосылки и историю возникновения реинжиниринга бизнес-процессов, свойства и характеристики бизнес-процессов, отечественный и зарубежный опыт применения реинжиниринга; проводить оценку эффективности реинжиниринга бизнес-процессов.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в факультативы учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-3, ОПК-5, ПК-4

Краткое содержание дисциплины: История возникновения реинжиниринга бизнес-процессов или BPR (Business Process Reengineering). Свойства и характеристика перепроектированных бизнес-процессов. Российская и зарубежная практика применения реинжиниринга бизнес-процессов. Оценка эффективности реинжиниринга бизнес-процессов. Роль информационных технологий в реинжиниринге деловых процессов. Применение CASE-технологии (Computer Aided Software/ System Engineering) при реинжиниринге бизнес-процессов.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 ч / 2 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет.