

Утверждаю:
 Директор института,
 профессор

 В.Н. Глаз
 «20» января 2016 г.


**Аннотации к рабочим программам дисциплин и программам практик
 учебного плана направления подготовки 38.03.07 Товароведение,
 направленность (профиль) «Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле»**

Индекс	Дисциплины	Аннотации к рабочим программам дисциплин
Б1.00	Дисциплины (модули)	
Б1.Б.00	Базовая часть	
Б1.Б.01	Философия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; - введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; ОПК-4 способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.</p> <p>Содержание: Место и роль философии в культуре. Предмет философии. Основные направления, школы и этапы исторического развития философии. Античная философия. Средневековая философия. Философия эпохи возрождения. Философия нового времени. Немецкая классическая философия. Философия марксизма. Русская философия. Современная западная философия. Основные проблемы, понятия и принципы философии. Учение о бытии. Человек, общество и культура. Смысл человеческого бытия. Сознание и познание. Будущее человечества.</p>

		Форма контроля: Экзамен.
Б1.Б.02	История	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у студентов комплексного представления о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; - выработка систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса с акцентом на изучение истории России; - введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>Содержание: Система исторического знания. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии науки. Исследователь и исторический источник. Особенности становления государственности в России и мире. Киевская Русь. IX- середина XII вв. Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье. Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации. Россия времен Ивана Грозного. Россия в XVII веке. Россия и мир в XVIII-XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот. Петр I и его время. Дворянская империя XVIII в. Российская империя в первой половине XIX в. Российская империя во второй половине XIX в. Россия и мир в XX веке. Россия и мир в XX веке. Россия в начале XX в. Великая российская революция. 1917-1920 гг. Складывание административно-командной системы в СССР и ее эволюция. Россия и мир в XXI веке. Россия на пути к новой модели общественного устройства.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.Б.03	Правоведение	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение профессионального образования, осознание социальной значимости своей будущей профессии, способности к обобщению, анализу и восприятию информации, востребованности на рынке труда, успешной карьеры. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности; ОПК-3 умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности.</p>

		<p>Содержание: Изучение комплекса знаний о государственно-правовых явлениях, об основных категориях государства и права. Приобретение студентами юридического мышления, элементов правовой культуры независимо от его будущей профессии. Получение навыков творчески и самостоятельно подходить к решению практических задач реализации права и его толкования. Ознакомление с современными концепциями в области теории государства и права, конституционного права, гражданского права, уголовного права, трудового права, экологического права и других отраслей.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.Б.04	Экономическая теория	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование экономического мышления на основе изучения наиболее общих законов и закономерностей функционирования экономической системы на микро- и макроуровнях.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; ОПК-4 способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.</p> <p>Содержание: Экономика как наука; собственность в экономической системе; исходные категории рыночной экономики; теория спроса и предложения; теория издержек производства; теория фирмы; факторные рынки в экономической системе; национальная экономика: результаты и их измерение; макроэкономическое равновесие и циклический характер развития экономики; финансовая система и фискальная политика; деньги и кредитно-денежная система.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.Б.05	Иностранный язык	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование и развитие у обучающихся необходимого уровня общекультурной компетенции, позволяющего использовать иностранный язык как средство коммуникации в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.</p> <p>Содержание: Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации по проблемам</p>

экологической безопасности. Чтение: чтение текстов по проблемам экологии с полным пониманием и выстраиванием логической последовательности, поиск информации в сети Интернет о проблемах экологии и международном сотрудничестве в этой области. Говорение: конструирование монологического сообщения на основе извлеченной информации, диалог-обмен мнениями о проблемах экологии и защиты окружающей среды. Письмо: запись тезисов сообщения по обозначенной тематике. Проектная деятельность (подготовка презентаций, буклетов, конструирование персональных страниц/сайтов), запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи. Этикетно-речевые нормы: сочувствие, утешение. Лексический материал по темам: Мир природы. Охрана окружающей среды. Флора и фауна в различных регионах мира. Проблема личной ответственности за сохранение окружающей среды. Экотуризм: проблемы и перспективы. Роль туризма в экономическом, социальном и культурном развитии стран и регионов. Национальные парки и заповедники, их роль и значение. Экологические движения и организации. Аудирование: понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблеме здорового образа жизни в молодежной среде, понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика, научно-популярные, просветительские ролики и фильмы) по проблемам организации продуктивного досуга молодежи, детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические, учебные тексты) по вышеуказанной тематике. Чтение: чтение текстов с извлечением основной информации, распознавание значения слов по контексту (социальный Интернет, печатные и электронные средства массовой информации, чаты, блоги). Говорение: монолог-сообщение о поведении отдыха, организации досуга, монолог-описание путешествия, поездки, экскурсии, достопримечательности. диалог-обмен мнениями о здоровом образе жизни в молодежной среде. Письмо: поддержание контактов со сверстниками за рубежом посредством электронной переписки, эссе-размышление о здоровом образе жизни. Проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры) о вредных привычках и методах борьбы с ними. Лексический материал по темам: Здоровье и здоровый образ жизни. Основы здорового образа жизни. Спорт и фитнес. Зимние и летние виды спорта. Выдающиеся спортсмены. История Олимпийских и параолимпийских игр. Проблемы и перспективы мирового спортивного движения. Аудирование: понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров (биографии ученых, научно-популярные фильмы), понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика, публицистика) по проблеме участия молодежи в научной деятельности, детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по проблеме научных инноваций. Чтение: (чтение текстов с извлечением нужной или интересующей информации (поисковое чтение)), изучение приглашений, рекламных брошюр, научной публицистики. Говорение: монолог-сообщение на научную тему с использованием научных клише и специальной терминологии, беседа на научную тематику. Письмо: подготовка тезисов научных докладов на студенческую научную конференцию. Проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры) по проблемам участия молодежи в научной деятельности. Лексический материал по темам:

Информационные технологии XXI века. Научно-технический прогресс и его достижения. Основные направления развития науки в XXI веке. Плюсы и минусы всеобщей информатизации общества. Выдающиеся личности в науке. Основные научные школы и открытия. Плюсы и минусы глобализации. Аудирование: понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблемам и жизненным приоритетам современной молодежи, понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика), детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по проблеме субкультур. Чтение: чтение текстов с извлечением основной информации по проблемам молодежи в окружающем мире, изучение информации из различных источников о молодежных интересах, проблемах, движениях и организациях. Говорение: монолог-мнение о роли молодежи, диалог-дискуссия о современных субкультурах. Письмо: Проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры) по проблемам социализации молодежи в окружающем мире, написание тезисов доклада. Лексический материал по темам: Студенческая жизнь в России и за рубежом. Научная, культурная и спортивная жизнь студентов. Молодежные движения и организации. Молодежные субкультуры. Способы самореализации и самовыражения. Поддержание контактов с зарубежными студентами при помощи электронной почты: подготовка проекта (презентации) по обозначенной тематике. Этикетно-речевые нормы: запрос и обмен предметной и фактологической информацией. Лексический материал по темам: Облик города/деревни в различных странах мира. Типы жилищ, досуг и работа людей в городе и деревне. Национальные традиции и обычаи России/стран изучаемого языка/других стран мира. Родной край. Выдающиеся деятели искусства разных эпох, стран и культур. Крупнейшие музеи мира. Выдающиеся памятники материальной и нематериальной культуры в различных странах мира. Основные этапы и направления в развитии искусства (живопись, музыка, архитектура, кино, театр, литература). Мировые достижения в искусстве (музыка, танцы, живопись, театр, кино, архитектура). Деятельность ЮНЕСКО по сохранению культурного многообразия мира. Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации, понимание текстов общественно-политического, публицистического (медийного) характера. Чтение: поисковое чтение (извлечение необходимой информации из аутентичных текстов по обозначенной тематике), поиск информации в Сети Интернет об особенностях межличностного и делового общения с представителем другой культуры. Говорение: монолог-описание опыта общения с представителем другой культуры, монолог-высказывание мнения о проблемах толерантности и взаимопонимания, диалог-обмен мнениями по проблемам глобализации. Письмо: запись тезисов сообщения по обозначенной тематике. Проектная деятельность (подготовка презентаций, буклетов, конструирование персональных страниц/сайтов), запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи. Этикетно-речевые нормы: благодарность, извинение, ответ на просьбу, отказ, согласие. Лексический материал по темам: Роль иностранного языка в современном мире. Современные языки международного общения. Плюсы и минусы глобализации. Проблемы глобального языка и культуры. Изменение статуса языков в мире (в различных социально-

		<p>политических и культурных контекстах). Взаимодействие языков. Проблема сохранения языкового многообразия мира. Исторические эпохи. Стереотипы восприятия и понимания различных культур. Достопримечательности разных стран. Путешествия и туризм как средство культурного обогащения личности. Популярны туристические маршруты. Типы туров. Планирование путешествия самостоятельно/через турагентство. Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации. Чтение: (чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по обозначенной тематике). Говорение: монолог-описание, диалог расспрос. Письмо: электронные письма личного характера. Этикетно-речевые нормы: представление, прощание. Лексический материал по темам: Устройство городской квартиры/загородного дома. Возможности жилищного строительства. Социальные программы получения доступного жилья. Еда, покупки. Здоровое питание. Традиции русской и других национальных кухонь. Рецепты приготовления различных блюд. Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации. Чтение: (чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по обозначенной тематике). Активный и пассивный отдых. Планирование досуга и семейных путешествий. Аудирование: понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблемам трудоустройства; понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика, справочники, рекламные сообщения, объявления о вакансиях, образцы собеседований); детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по проблемам трудоустройства. Чтение: чтение текстов с извлечением полной информации (изучающее чтение) (сайты, чаты, периодика, справочники, рекламные сообщения, объявления о вакансиях, образцы собеседований). Говорение: диалог-дискуссия о проблемах трудоустройства, диалог-моделирование собеседования при приеме на работу, деловая беседа. Письмо: составление рекомендательных и сопроводительных писем, резюме, заполнение бланков. Проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры) по проблемам трудоустройства молодежи. Лексический материал по темам: Избранные направления профессиональной деятельности. Изучаемые дисциплины, их проблематика. Основные сферы деятельности в данной профессиональной области. Функциональные обязанности различных специалистов данной профессиональной сферы. Квалификационные требования к специалистам данной профессиональной области в России и за рубежом. Личностное развитие и перспективы карьерного роста. Международный Кооперативный Альянс. Кооперативное образование. Аудирование/ Чтение: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации, рассказы/письма зарубежных студентов/преподавателей о своих вузах, блоги/ веб-сайты, информационные буклеты о вузах. Говорение: монолог-описание своего вуза, диалог-расспрос о зарубежном вузе и системе образования, диалог-обмен мнениями об учебе за рубежом. Письмо: запись тезисов сообщения о своем вузе, запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи. Этикетно-речевые нормы: обращение, ответ на обращение, приглашение, поздравление. Лексический материал по темам: Высшее образование в России и за рубежом. Мой вуз: Ставропольский институт кооперации (филиал) АНО ВО «Белгородский университет</p>
--	--	--

		<p>кооперации, экономики и права». Роль высшего образования для развития личности. Уровни высшего образования. Квалификации и сертификаты. История и традиции моего вуза. Известные ученые и выпускники моего вуза. Научные школы моего вуза.</p> <p>Форма контроля: Зачет, Экзамен.</p>
Б1.Б.06	Культура речи и деловое общение	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование устойчивой языковой и речевой компетенции в разных областях и ситуациях использования литературного языка; - формирование культуры межличностного взаимодействия в сфере деловых отношений. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия: ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>Содержание: Культура речи, ее аспекты. Коммуникативные качества речи. Нормативный аспект культуры речи. Система функциональных стилей современного русского литературного языка. Культура научной и профессиональной речи. Деловая корреспонденция. Структура делового письма. Особенности устной публичной речи. Понятие общения, основные функции, средства, виды. Стратегии и тактики делового общения. Особенности проведения деловой беседы и совещания. Организация и проведение деловых переговоров. Невербальные средства в процессе делового общения.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.Б.07	Менеджмент	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - освоение компетенций, способствующих повышению эффективности управления организацией, развитию и карьерному продвижению персонала. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; ОПК-2 способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях.</p> <p>Содержание: Человеческий фактор трудовой деятельности. Место и роль управления персоналом в системе управления</p>

		<p>организацией. Управление деловой карьерой персонала. Управление кадровым резервом организации. Мотивация трудовой деятельности персонала. Управление конфликтами и стрессами. Оценка эффективности управления персоналом.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-9 способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Содержание: Характеристика системы «человек – среда обитания». Производственная, городская, бытовая, природная среда. Взаимодействие человека со средой обитания. Понятие «опасность», «безопасность». Виды опасностей: природные, антропогенные, техногенные, глобальные. Вред, ущерб, риск - виды и характеристики. Безопасность и устойчивое развитие. Безопасность как одна из основных потребностей человека. Значение безопасности в современном мире. Причины проявления опасности. Роль человеческого фактора в причинах реализации опасностей. Понятие техносферы. Структура техносферы и ее основных компонентов. Этапы формирования техносферы. Современное состояние техносферы и техносферной безопасности. Критерии и параметры безопасности техносферы. Виды, источники основных опасностей техносферы и ее отдельных компонентов. Классификация негативных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения. Вредные и опасные негативные факторы. Системы восприятия и компенсации организмом человека вредных факторов среды обитания. Предельно-допустимые уровни опасных и вредных факторов – основные виды и принципы установления. Параметры, характеристики и источники основных вредных и опасных факторов среды обитания человека и основных компонентов техносферы. Воздействие основных негативных факторов на человека и их предельно-допустимые уровни. Основные принципы защиты от опасностей. Системы и методы защиты человека и окружающей среды от основных видов опасного и вредного воздействия природного, антропогенного и техногенного происхождения. Методы защиты от вредных веществ, физических полей, информационных потоков, опасностей биологического и психологического происхождения. Общая характеристика и классификация защитных средств. Методы контроля и мониторинга опасных и негативных факторов. Основные принципы и этапы контроля и прогнозирования. Методы определения</p>

зон действия негативных факторов и их уровней., Взаимосвязь условий жизнедеятельности со здоровьем и производительностью труда. Комфортные (оптимальные) условия жизнедеятельности. Климатическая, воздушная, световая, акустическая и психологическая среды, их влияние на самочувствие, состояние здоровья и работоспособность человека. Психофизиологические и эргономические условия организации и безопасности труда. Принципы, методы и средства организации комфортных условий жизнедеятельности. Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность. Психические процессы, психические свойства, психические состояния, влияющие на безопасность. Основные психологические причины ошибок и создание опасных ситуаций. Виды и условия трудовой деятельности. Виды трудовой деятельности: физический и умственный труд, формы физического и умственного труда, творческий труд. Классификация условий труда по тяжести и напряженности трудового процесса. Классификация условий труда по факторам производственной среды. Эргономические основы безопасности. Организация рабочего места. Основные понятия и определения, классификация чрезвычайных ситуаций и объектов экономики по потенциальной опасности. Фазы развития чрезвычайных ситуаций. Классификация стихийных бедствий и природных катастроф. Чрезвычайные ситуации и поражающие факторы чрезвычайных ситуаций военного времени. Виды оружия массового поражения, их особенности и последствия его применения. Терроризм и террористические действия. Методы прогнозирования и оценки обстановки при чрезвычайных ситуациях. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Принципы и способы повышения устойчивости функционирования объектов в чрезвычайных ситуациях. Основы организации защиты населения и персонала в мирное и военное время, способы защиты, защитные сооружения, их классификация. Организация эвакуации населения и персонала из зон чрезвычайных ситуаций. Мероприятия медицинской помощи. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Основы организации аварийно-спасательных работ. Законодательные и нормативно-правовые основы безопасности жизнедеятельности. Системы законодательных и нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы экологической, промышленной, производственной безопасности и безопасности в чрезвычайных ситуациях, гражданской обороны. Характеристика основных законодательных и нормативно-правовых актов: назначение, объекты регулирования и основные положения. Экономические основы управления безопасностью. Современные рыночные методы экономического регулирования различных аспектов безопасности: позитивные и негативные методы стимулирования безопасности. Понятие экономического ущерба, его составляющие и методические подходы к оценке. Материальная ответственность за нарушение требований экологической, промышленной, производственной безопасности. Страхование рисков: экологическое страхование, страхование ответственности владельцев опасных производственных объектов, страхование профессиональных рисков, социальное страхование. Основные понятия, функции, задачи и принципы страхования рисков Органы государственного управления безопасностью.

Форма контроля: Экзамен.

Б1.Б.09	Информатика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете; - формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; - развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; - приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности; - приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; - осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации; - владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию; ПК-15 умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p> <p>Содержание: Основные понятия информатики. Введение в дисциплину. Основы построения ЭВМ. Программное обеспечение ЭВМ. Основы алгоритмизации и программирования. Основы алгоритмизации задач. Основы программирования задач. Компьютерные сети и защита информации. Введение в компьютерные сети. Основы Интернет. Защита информации в компьютерах и сетях. Стандартные инструментальные средства и технологии обеспечения профессиональной деятельности. Текстовый процессор. Табличный процессор.</p>
---------	-------------	---

		<p>Табличный процессор. Системы управления базами данных. Технология разработки WEB-документов. Создание презентаций. Профессиональные пакеты прикладных программ. Введение в информационно-поисковые системы. Введение в автоматизированные системы.</p> <p>Форма контроля: Зачет, Экзамен.</p>
Б1.Б.10	Командообразование	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование знаний, умений, навыков работы с командой как одной из организационных форм коллективного управления человеческим ресурсом организации.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>Содержание: Понятие команды и командной работы в организации. Принципы и подходы к созданию команды. Процесс создания команды. Жизненный цикл команды. Типы команд в организации. Основные типы распределения функций в команде. Типы ролевого распределения в команде. Распределение функциональных и командных ролей. Организация и координация работы в команде. Организация взаимодействия между командами или внешними партнерами. Планирование деятельности команды. Этапы планирования деятельности команды. Ситуационный анализ работы команды. Теоретические подходы к изучению личности руководителя команды. Личностные особенности руководителя как фактор восприятия его подчиненными. Механизмы влияния руководителя команды. Коммуникационный менеджмент в экономической системе. Понятие процесса коммуникации и его особенность в малых группах (командах). Коммуникационные сети в команде и их характеристика. Структура и динамика коммуникаций в малой группе. Вербальные и невербальные коммуникации. Факторы эффективности команды. Элементы и динамика эффективности команды. Оценка знаний и компетентности команды. Факторы развития сплоченности коллектива. Основные принципы управления персоналом команды. Специфика организационной культуры команды. Особенности и направления мотивации команды. Понятие конфликта и его виды. Причины конфликтных ситуаций. Основные функции конфликта в команде. Методы урегулирования конфликта в команде.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.Б.11	Физическая культура и спорт	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p>

		<p>Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Содержание: Лёгкая атлетика. Специальные беговые упражнения. Кроссовая подготовка. Бег на короткие дистанции. Бег на средние дистанции. Бег на длинные дистанции. Бег по дистанции. Финиширование. Низкий старт. Стартовый разбег. Высокий старт и стартовое ускорение. Прыжок в длину с места. Прыжок в длину с разбега. Переменный бег. Повторный бег. Эстафетный бег. Волейбол. Исходное положение и перемещения игрока. Верхняя и нижняя передача. Передача мяча в прыжке. Передача мяча за голову. Подача мяча. Планирующая подача мяча. Силовая подача мяча. Прием мяча снизу. Приём мяча сверху. Нападающий удар. Блокирование. Мини-футбол. Исходное положение и перемещения игрока. Короткие и длинные передачи мяча. Остановка и передача мяча. Штрафные удары. Удары по воротам. Тактика игры в нападении и защите. Гимнастика. Терминология гимнастических упражнений. Строевые упражнения. Перестроения на месте и в движении. Общеразвивающие упражнения. Упражнения в равновесии, в висах и упорах. Упражнения для формирования правильной осанки. Лыжный спорт. Передвижение на лыжах: одновременным бесшажным ходом, попеременным двухшажным ходом, одновременным одношажным. Коньковый ход. Техника преодоления подъёмов и спусков. Техника поворота в движении («плугом», упором). Настольный теннис. Исходное положение и перемещения игрока. Подача мяча без вращения. Подача мяча с вращением. Удар мяча без вращения. Удар мяча с вращением. Баскетбол. Исходное положение и перемещения игрока. Ведение мяча. Передача мяча в движении. Остановка прыжком и в два шага. Повороты. Ловля и передачи мяча. Бросок мяча в корзину. Тактика игры в нападении и защите. Туризм. Техника безопасности в походе. Движение по пересечённой местности. Установка и снятие палатки. Техника пешеходного туризма.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.Б.12	Социология	<p>Цель освоения дисциплины (модуля): - формирование у обучающихся компетенций, которые позволят сознательно и рационально действовать в социальном окружении, принимать соответствующие решения частного и публичного характера, анализировать социальные явления и процессы, оценивать их как позитивные, так и негативные влияния на личную жизнь и на жизнь общества.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-6 обладать способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p>

		<p>ОПК-4 обладать способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.</p> <p>Содержание: Социология как наука; история становления и развития социологии; организация и проведение социологического исследования; общество как социальная система; социальные институты и организации; социальные общности и группы; социальная структура общества; социальные изменения; мировая система и процессы; культура как объект изучения социологии; социальные взаимодействия и социальные отношения; социальные конфликты; социология личности.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.Б.13	Математика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование умений и навыков оперировать основными математическими понятиями и методами, логического мышления и способности самостоятельно изучать учебную и научную литературу, способности математического исследования вопросов экономики и управления, умения составлять математические модели экономических, коммерческих и смежных задач, формировании математической культуры.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию; ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.</p> <p>Содержание: Комплексные числа, модуль и аргумент. Тригонометрическая форма комплексного числа. Формула Муавра, корни степени n, Предмет теории вероятностей. События. Классификация событий. Сумма и произведение событий. Классическое и статистическое определения вероятности события. Элементы комбинаторики. Перестановки, размещения, сочетания. Теоремы сложения вероятностей. Теоремы умножения вероятностей. Формула полной вероятности события. Формула Байеса. Формула Бернулли. Схема Бернулли. Закон Пуассона. Локальная теорема Лапласа. Интегральная теорема Лапласа, Дискретная и непрерывная случайные величины: определения, примеры. Закон распределения случайной величины, ряд распределения, функция распределения, плотность вероятности. Числовые характеристики случайных величин. Формулировка основной задачи линейного программирования. Графический метод решения задач линейного программирования. Понятие симплексного метода. Общая формулировка транспортной задачи. Метод потенциалов. Понятие динамического программирования. Принцип оптимальности Веллмана. Задача об оптимальном вложении денежных средств. Понятие о дифференциальном уравнении и его решении. Основные определения. Дифференциальные уравнения</p>

первого порядка с разделяющимися переменными. Линейные дифференциальные уравнения первого порядка. Линейные однородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. Линейные неоднородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. Числовые последовательности и операции над ними. Ограниченные и неограниченные последовательности. Бесконечно большие и бесконечно малые последовательности. Сходимость числовых последовательностей. Предел числовой последовательности. Понятие функции одной переменной. Предел функции в точке. Односторонние пределы. Два замечательных предела. Исключение неопределенностей. Определение непрерывности функции. Точки разрыва. Окружность, эллипс, гипербола, парабола: определения, уравнения, построение. Числовые последовательности и операции над ними. Ограниченные и неограниченные последовательности. Бесконечно большие и бесконечно малые последовательности. Сходимость числовых последовательностей. Предел числовой последовательности. Понятие функции одной переменной. Предел функции в точке. Односторонние пределы. Два замечательных предела. Исключение неопределенностей. Определение непрерывности функции. Точки разрыва. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Правила дифференцирования. Таблица основных производных. Производная сложной функции. Правило Лопиталю. Дифференциал функции: определение, геометрический смысл, применение к приближенным вычислениям. Исследование функций на четность, нечетность, периодичность, точки пересечения с осями координат. Исследование функции на точки разрыва, асимптоты, на монотонность, экстремум. Исследование функции на выпуклость, вогнутость, перегиб. Определение первообразной и неопределенного интеграла. Свойства неопределенного интеграла. Таблица основных интегралов. Некоторые правила интегрирования. Табличное интегрирование. Метод разложения. Метод подстановки. Метод введения под знак дифференциала. Метод интегрирования по частям. Понятие интегральной суммы. Определение определенного интеграла, его геометрический смысл. Свойства определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница, вычисление определенного интеграла. Применение определенного интеграла к вычислению площадей, объемов, длины дуги. Понятие об определителях 2 и 3 порядков и правила их вычисления. Свойства определителей. Минор, алгебраическое дополнение. Определители высших порядков. Решение систем уравнений по формулам Крамера. Понятие матрицы. Типы матриц. Действия с матрицами. Матричное решение систем линейных уравнений. Алгоритм преобразования расширенной матрицы системы к специальному виду. Правило прямоугольника. Нахождение базисных и частных решений. Различные случаи решений. Понятие вектора. Линейные действия над векторами. Координаты вектора. Длина вектора. Действия над векторами в координатах. Скалярное произведение векторов и его свойства. Векторное произведение векторов и его свойства. Смешанное произведение векторов и его свойства. Линейная зависимость векторов. Базис. Разложение вектора по базису. Размерность пространства.

Форма контроля: Экзамен.

Б1.Б.14	Физика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - получение знаний о современных достижениях естественных науки, об основных физических закономерностях и возможности их применения для объяснения свойств и поведения сложных многоатомных систем, включая биологические объекты, для осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования, использования современных методов исследования, моделирования для повышения использования сырьевых ресурсов, анализа свойств и качества сырья и потребительских товаров на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления; - получить необходимые практические навыки в области исследования возможностей и методов решения нестандартных производственных задач. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию; ОПК-5 способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.</p> <p>Содержание: Ядерная модель строения атома. Дискретность энергетических состояний атома. Постулаты Бора. Квантовая теория строения атома водорода (по Бору). Понятие о строении многоэлектронных атомов. Атомные и молекулярные спектры излучения, способы возбуждения. Объяснение спектров излучения и поглощения водорода. Рентгеновский спектр элементов. Спонтанные и индуцированные переходы. Оптические квантовые генераторы (лазеры) и их применение. Состав, структура и основные свойства атомных ядер. Внутрядерные силы. Модельные представления о структуре ядер. Радиоактивные ядра и их излучение. Ядерные реакции деления и синтеза. Термоядерные реакции. Ядерный реактор. Элементарные частицы. Методы наблюдения и регистрации микрочастиц. Колебательное движение. Гармонический осциллятор. Дифференциальные уравнения для гармонического и ангармонического осцилляторов. Колебательный контур с потерями. Волновые процессы. Продольные и поперечные волны. Уравнение бегущей волны. Фазовая скорость. Волновое уравнение. Принцип суперпозиции. Групповая скорость. Природа света. Гипотеза де Бройля. Явления, подтверждающие волновую и квантовую природу света. Основные законы геометрической оптики. Тонкие линзы. Аберрации оптических систем. Элементы электронной оптики. Основные фотометрические единицы. Давление света. Поглощение света. Физиологическое действие света. Интерференция света. Интерференционная спектроскопия. Просветление оптики. Дифракция света. Принцип Гюйгенса - Френеля. Дифракционные решетки. Разрешающая способность оптических приборов. Дифракционные спектры. Дифракция микрочастиц и волны де Бройля. Рентгеновская спектроскопия. Электронография. Нейтронография. Основы голографии.</p>
---------	--------	---

Дисперсия света. Призмные спектрографы. Поляризация света. Поляризационные призмы и поляроиды. Поляриметрия. Дифракция электронов. Тепловое излучение и его характеристики. Законы излучения. Оптическая пирометрия. Тепловые источники света. Явление и виды фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна. Фотоэлементы, фоторезисторы. Солнечные батареи. Люминесценция и ее практическое применение. Законы фотолюминесценции. Эффект Комптона. Формула де Бройля. Закон сохранения электрического заряда. Электростатическое поле и его характеристики. Теорема Гаусса и ее применение. Типы диэлектриков. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Сегнетоэлектрики. Емкость. Конденсаторы. Основные характеристики и законы тока. Законы Ома и Кирхгофа. Работа и мощность тока. Тепловое действие тока. Электрические цепи и их элементы. Проводниковые и изоляционные материалы. Элементарная классическая теория электропроводности металлов. Ионизация газов. Эмиссионные явления и их применение. Самостоятельный газовый разряд и его типы Плазма и ее свойства Природа и основные характеристики магнитного поля. Взаимодействие параллельных проводников с током. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Эффект Холла и его использование. Явление электромагнитной индукции. Закон Фарадея. Индуктивность контура, самоиндукция. Взаимная индукция. Трансформаторы – назначение, основные элементы конструкции, принцип действия и режимы работы. Автотрансформаторы, стабилизаторы. Магнитные моменты электронов и атомов. Диа- и парамагнетики. Намагниченность. Магнитное поле в веществе. Магнитодвижущая сила и магнитное сопротивление. Магнитная проницаемость. Ферромагнетики и их свойства. Природа ферромагнетизма. Колебательный контур. Электрический резонанс. Основы теории Максвелла для электромагнитного поля. Автоколебания. Основы передачи и приема радио- и телевизионной информации. Макроскопические параметры. Уравнение состояния идеального газа Применение газовых законов в товарах народного потребления. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Закон Максвелла для распределения молекул газа по скоростям и энергиям теплового движения. Фазовые равновесия и фазовые переходы. Явления переноса в термодинамически неравновесных системах. Вакуум и методы его получения. Свойства ультраразреженных газов. Закон распределения энергии по степеням свободы молекул. Первое начало термодинамики и его применение к изопроцессам. Адиабатический процесс. Политропный процесс. Круговые процессы. Обратимые и необратимые процессы. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели и тепловые машины. Цикл Карно. Особенности молекулярного строения жидкостей. Силы и потенциальная энергия межмолекулярного взаимодействия. Свойства жидкостей. Поверхностное натяжение. Капиллярные явления. Характеристики твердых тел. Механические свойства твердых тел. Дефекты в кристаллах. Дефектоскопия. Тепловое расширение твердых тел. Теплоемкости. Испарение, сублимация, плавление, кристаллизация. Модели в механике. Система отсчета. Основные характеристики поступательного и вращательного движений. Равнопеременное движение. Криволинейное движение. Основные законы динамики. Силы. Силы инерции. Сила трения и центробежная силы, их применение. Законы сохранения.

		<p>Энергия, работа, мощность. Закон сохранения энергии. Удар абсолютно упругих и неупругих тел. Основной закон динамики вращательного движения твердого тела. Закон сохранения момента импульса. Деформация твердого тела. Давление в жидкости. Закон Паскаля. Уравнение Бернулли. Водоструйный насос. Вязкость жидкостей. Методы определения вязкости.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.Б.15	Химия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование современных научных представлений о химическом уровне организации материи и присущей этому уровню форме ее движения, показать значение химии на современном этапе; - формирование системно-структурного подхода для описания, объяснения и прогнозирования свойств веществ и химических процессов, что послужит основой творческого освоения профилирующих дисциплин; - приобретение комплекса знаний для решения конкретных научных и производственных задач в творческом освоении профилирующих дисциплин. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию; ОПК-5 способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.</p> <p>Содержание: Классификация, способы получения и химические свойства аминов. Номенклатура и способы получения аминокислот. Химические свойства аминокислот. Практическая значимость аминокислот. Заменяемые и незаменимые аминокислоты. Белки как полипептиды. Строение, структура белка и классификация белков. Практическая значимость белков. Качественные реакции белка. Общая характеристика гидроксисоединений. Предельные одноатомные спирты. Способы получения, химические свойства, применение. Двухатомные и трехатомные спирты. Способы получения, химические свойства, применение. Строение, изомерия, номенклатура, способы получения и химические свойства альдегидов и кетонов алифатического и ароматического ряда. Применение альдегидов и кетонов. Предельные карбоновые кислоты. Способы получения, химические свойства и применение. Непредельные карбоновые кислоты. Двухосновные предельные и непредельные карбоновые кислоты. Понятие липидов. Простые и сложные липиды. Нейтральные жиры. Химические свойства, применение. Понятие о фосфо- и гликолипидах, Углеводы как природные соединения. Способы получения и химические свойства моносахаридов. Брожение моносахаридов. Отдельные представители моносахаридов и их практическая значимость. Дисахариды. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Мальтоза, лактоза, сахароза, трегалоза. Полисахариды. Эфиры целлюлозы, их практическое значение и применение.</p>

Номенклатура и изомерия предельных углеводородов. Способы получения и химические свойства предельных углеводородов. Применение предельных углеводородов. Номенклатура, изомерия, способы получения и химические свойства алкенов. Реакции полимеризации и практическое использование полимеров. Алкадиены. Номенклатура, изомерия, способы получения, химические свойства и применение. Каучук и резина. Алкины. Номенклатура, изомерия, способы получения и применение. Номенклатура и изомерия ароматические углеводородов. Способы получения и химические свойства ароматических углеводородов. Правила замещения в бензольном кольце. Применение ароматических углеводородов и их производных. Органическая химия как наука и ее роль в народном хозяйстве. Основные этапы развития органической химии. Основные теории химического строения органических соединений. Классификация и номенклатура органических соединений. Электронное строение одинарных и кратных связей. Органические ионы и радикалы. Классификация органических реакций по электронному механизму взаимодействия. Понятие о кинетике и термодинамике органических реакций. Общая характеристика неметаллов. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Характеристические соединения. Биологическая роль элементов. Общая характеристика металлов. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Характеристические соединения. Биологическая роль элементов. Электронная теория окислительно-восстановительных процессов. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций. Окислители и восстановители. Влияние различных факторов на протекание окислительно-восстановительных процессов. Химические источники электрической энергии. Электродные потенциалы. Уравнения Нернста. Ряд стандартных электродных потенциалов. Электролиз расплавов и растворов электролитов. Законы Фарадея. Виды и механизмы коррозии. Основные методы защиты от коррозии, Общая характеристика растворов. Теория растворов. Растворимость. Способы выражения концентрации растворов. Химическая термодинамика. Первый закон термодинамики. Закон Гесса и следствия из него. Энтропия и энергия Гиббса. Второй закон термодинамики. Стандартные термодинамические величины. Химико-термодинамические расчеты. Скорость химической реакции. Закон действия масс. Катализ. Необратимые и обратимые химические реакции. Смещение химического равновесия. Принцип Ле-Шателье, Предмет и задачи химии. Основные химические понятия и законы. Современная классификация и номенклатура химических соединений. Субатомный уровень организации вещества: ядро и его состав. Понятие о квантовой механике. Характеристика энергетического состояния электрона квантовыми числами. Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева. Свойства атомов (размер, энергия ионизации, сродство к электрону, электроотрицательность). Природа образования химической связи, ее количественные характеристики. Метод валентных связей (МВС). Ковалентная связь. Донорно-акцепторный механизм образования. Гибридизация атомных орбиталей. Метод молекулярных орбиталей (ММО). Ионная связь. Свойства ионной связи. Металлическая связь. Водородная связь, Химическая связь в комплексах. Основные положения координационной теории Вернера. Классификация комплексных

		соединений. Номенклатура. Изомерия. Квантово-механические теории образования комплексных соединений. Понятие о теории кристаллического поля. Электролитическая диссоциация комплексных соединений. Константа нестойкости и константа устойчивости. Реакции комплексных соединений. Форма контроля: Зачет, Экзамен.
Б1.Б.16	Физико-химические методы исследования	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование современных научных представлений о химическом уровне организации материи и присущей этому уровню форме ее движения, показать значение химии на современном этапе; - формирование системно-структурного подхода для описания, объяснения и прогнозирования свойств веществ и химических процессов, что послужит основой творческого освоения студентами профилирующих дисциплин; - изучение физико-химических методов анализа, которые благодаря достоверности и экспрессности анализа позволяют определять содержание элементов в различных образцах и дают возможность автоматизировать процесс производства продукции; - изучение данной дисциплины является предшествующим этапом для изучения последующих дисциплин, для освоения задач научно-исследовательской работы, использования современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов в производстве товаров потребления, а также может быть использовано при подготовке дипломных проектов; - приобретение студентами комплекса знаний для решения конкретных научных и производственных задач в творческом освоении профилирующих дисциплин. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-1 осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации;</p> <p>ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.</p> <p>Содержание: Предмет и задачи курса, основные понятия и проблемы: химические и физико-химические методы исследования. Титриметрические методы исследования: метод нейтрализации. Методы окисления - восстановления. Перманганатометрия. Йодометрия. Методы осаждения. Аргентометрия. Методы комплексонометрии. Оптические методы исследования: Спектрофотометрия. Фотометрический анализ. Эмиссионно-спектральный метод. Люминесцентный метод. Атомно-абсорбционный метод. Рефрактометрический метод. Поляриметрический метод. Электрохимические методы исследования: Потенциометрический метод. Кондуктометрический метод. Полярографические методы.</p>

		Хроматографические методы исследования: Хроматографические методы анализа. Форма контроля: Экзамен.
Б1.Б.17	Теоретические основы товароведения и экспертизы	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области теории товароведения, необходимой для профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-1 осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации; ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; ПК-10 способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости; ПК-11 умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.</p> <p>Содержание: Общая классификация показателей качества. Комплексный и единичный показатели качества. Интегральный показатель качества. Методы определения показателей качества. Общая характеристика потребительских свойств непродовольственных товаров. Классификация потребительских свойств непродовольственных товаров. Социальные свойства непродовольственных товаров. Функциональные свойства непродовольственных товаров. Эргономические свойства непродовольственных товаров. Эстетические свойства непродовольственных товаров. Экологические свойства непродовольственных товаров. Свойства надежности непродовольственных товаров. Свойства безопасности непродовольственных товаров. Сущность и значение классификации, объект классификации, классификационная группировка, ступень классификации. Признаки классификации. Методы классификации. Преимущества и недостатки фасетного метода классификации. Преимущества и недостатки иерархического метода классификации. Класс, подкласс, группа, подгруппа, разновидность. Классификация факторов, формирующих качество непродовольственных товаров. Влияние исходного сырья и материалов на качество непродовольственных товаров. Влияние технологии на качество непродовольственных товаров. Влияние конструкции на качество непродовольственных товаров. Сущность органолептических методов оценки качества непродовольственных товаров. Показатели качества непродовольственных товаров, определяемых визуальным методом. Показатели, определяемые визуальным методом: насыщенность, цветовой тон, цветовой контраст. Показатели, определяемые осязательным методом. Порядок проведения</p>

экспертизы органолептическими методами. Сущность обонятельного метода экспертизы. Сущность аудиометода. Сущность оценки уровня качества непродовольственных товаров. Методы оценки уровня качества непродовольственных товаров. Сущность дифференциального метода оценки уровня качества непродовольственных товаров. Порядок проведения оценки уровня качества дифференциальным методом. Сущность комплексного метода оценки уровня качества. Основные этапы оценки уровня качества товаров. Определение коэффициентов весомости показателей свойств. Классификация экспертных методов. Преимущества и недостатки экспертных методов. Сущность метода группового опроса экспертов. Техника и способы опроса экспертов. Сущность метода Дельфы. Особенности метода ПАТТЕРН. Основные этапы комбинированного метода. Сущность математико-статистических методов обработки экспертных оценок. Общая характеристика физических свойств непродовольственных товаров. Влияние плотности на потребительские свойства непродовольственных товаров. Влияние пористости на потребительские свойства непродовольственных товаров. Влияние твердости на потребительские свойства непродовольственных товаров. Методики определения твердости непродовольственных товаров. Общая характеристика химических свойств непродовольственных товаров. Влияние функциональных групп на формирование потребительских свойств непродовольственных товаров. Химическая стойкость непродовольственных товаров. Методы защиты непродовольственных товаров от воздействия внешних факторов. Водостойкость, атмосферостойкость, кислотостойкость и щелочестойкость непродовольственных товаров. Общая характеристика термических свойств непродовольственных товаров. Влияние термических свойств плотности на потребительские свойства непродовольственных товаров. Методики определения термических свойств непродовольственных товаров. Предмет товароведения – потребительная стоимость. Значение потребностей в формировании потребительной стоимости. Принципы товароведения. Качественная и количественная определенность потребительной стоимости. Этапы становления товароведения как науки. Современные задачи, стоящие перед товароведением. Объекты товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности. Классификация методов. Теоретические, эмпирические, практические методы. Классификация, кодирование товаров. Классификаторы. Товароведная классификация товаров. Основные понятия. Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой и т.п. Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, новизна, структура. Понятие ассортиментного перечня. Формирование ассортимента: понятие, принципы, цели. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности формирования промышленного и торгового ассортимента. Управление ассортиментом как часть стратегии торгового предприятия. Планирование товарного ассортимента. Основные понятия в области качества: качество, качество товаров, требование. Свойства и показатели качества товаров. Показатели качества, их классификация. Номенклатура потребительских свойств. Понятие и этапы оценки качества товаров. Градации качества товаров. Несоответствие и дефекты товаров. Основные понятия в области количественных характеристик товаров. Контроль качества и

		<p>количества товарных партий. Идентификация и прослеживаемость товаров. Понятие о пищевой ценности продовольственных товаров. Биологическая, физиологическая, энергетическая ценности. Химический состав продовольственных товаров. Классификация и характеристика веществ, входящих в состав пищевых продуктов и их значение для организма человека. Хранение продовольственных товаров. Процессы, происходящие при хранении. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь. Нормативные документы, регламентирующие товарные потери. Меры по предупреждению и снижению потерь. Технологический жизненный цикл товаров. Факторы, формирующие качество продукции. Факторы, сохраняющие качество товаров. Основные понятия в области товарной экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Отличие товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности. Первичная, дополнительная, повторная, контрольная, комиссионная и комплексная экспертиза. Контрактная, таможенная, страховая, банковская, консультационная, потребительская экспертиза. Объекты экспертизы товаров: основные и дополнительные. Субъекты экспертизы товаров: физические и юридические лица. Средства экспертизы товаров: материально-технические средства и источники (средства) информации о товарах. Методы товарной экспертизы. Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации. Правовые основания для производства экспертизы. Исследование экспертом объектов экспертизы. Требования к составлению акта экспертизы (или заключения эксперта). Особенности организации и проведения дополнительной, повторной и контрольной экспертиз. Экспертиза товаров по качеству и количеству.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.Б.18	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций работы с объектами профессиональной деятельности в области технического регулирования, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; ПК-16 знанием функциональных возможностей торгового-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.</p> <p>Содержание:</p>

		<p>Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии: функции, области деятельности. Цели и принципы технического регулирования. Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение. Технические регламенты: понятие, структура, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента. Федеральный информационный фонд технических регламентов и стандартов. Нормативное и техническое обеспечение выполнения требований технических регламентов. Ветеринарно-санитарные и фитосанитарные требования и меры в сфере технического регулирования. Стандартизация. История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики. Уровни стандартизации. Объекты стандартизации: продукция, процесс (работа), услуга. Цели и принципы стандартизации. Методы стандартизации: унификация, агрегатирование, систематизация, типизация, систематизация, селекция и др. Параметрическая стандартизация. Ряды предпочтительных чисел. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация. Участники работ по стандартизации. Система органов и служб стандартизации. Национальная система стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Порядок разработки и утверждения стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: понятие, значение, виды. Технические условия. Международная стандартизация: цели, принципы, задачи. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000 и ИСО 14000. Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Объекты, субъекты и цели государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов. Полномочия органов, осуществляющих государственный надзор (контроль). Порядок проведения проверок и оформление их результатов. Ответственность за нарушение требований технических регламентов. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции. Классификация измерений. Принципы измерений. Методы и методики измерений. Понятие точности измерений. Классификация средств измерений. Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Перспективы развития эталонов. Погрешности измерений и средств измерений: определение, источники. Классификация погрешностей. Метрологические характеристики средств измерений. Классы точности средств измерений. Методы уменьшения погрешностей результатов измерений. Обработка результатов измерений. Требования к оценкам измеряемой величины. Законы распределения результатов и погрешностей измерения. Обнаружение грубых погрешностей. Точечные и интервальные оценки</p>
--	--	---

		<p>истинного значения измеряемой величины. Контроль результатов технических измерений. Оценка соответствия: понятие, формы, значение. Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы. Участники подтверждения соответствия. Нормативно-правовая база подтверждения соответствия. Добровольное подтверждение соответствия. Понятие сертификации. Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия. Формы обязательного подтверждения соответствия. Подтверждение соответствия требованиям технических регламентов. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Схемы декларирования соответствия. Декларация о соответствии. Обязательная сертификация: понятие, особенности, объекты. Схемы сертификации. Основные этапы проведения сертификации. Правила оформления сертификата соответствия. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией. Условия приостановки и (или) отмены действия сертификата соответствия. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Основные термины и определения в области метрологии. Краткая история развития метрологии. Роль измерений и значение метрологии для товароведной деятельности. Понятие «измерение», «единство измерений», «шкала измерений». Виды шкал измерений. Основное уравнение измерений. Виды физических величин. Системы единиц физических величин. Международная система единиц физических величин. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений». Государственный метрологический надзор РФ. Поверка средств измерений. Метрологические службы ФОИВ Система воспроизведения единиц физических величин. Поверка и калибровка средств измерений. Международное сотрудничество в области метрологии. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ).</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.Б.19	<p>Организация и управление коммерческой деятельностью</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - овладение студентами системой теоретико-методологических, организационных и финансово-экономических знаний и навыков, направленных на совершенствование процессов купли-продажи товаров и услуг для удовлетворения спроса потребителя и получения прибыли, выбирать деловых партнеров, организовывать и планировать материально-техническое обеспечение предприятия, работать с технической документацией необходимой для осуществления коммерческой деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-</p>

материальных ценностей.

Содержание:

Понятие и сущность коммерческой работы. Предмет, содержание и задачи курса. Организационно-правовые формы субъектов коммерческой деятельности. Характер и содержание процессов, выполняемых в торговле. Роль и задачи развития коммерческой работы на современном этапе. Отрасли материального производства и социально-культурной сферы, их структура и признаки. ОКВЭД как составная часть Единой системы классификации и кодирования. Сущность, виды и характеристика рыночной инфраструктуры. Понятие о субъектах коммерческой деятельности, их характеристика. Понятие об объектах коммерческой деятельности: их характеристика. Методы и методология научного исследования. Всеобщие и общенаучные методы научного исследования. Теоретические аспекты исследования товарных рынков. Сущность, цели, задачи и организация изучения покупательского спроса. Методологические особенности прогнозирования покупательского спроса. Методологические подходы к исследованию рынков закупки и сбыта. Сущность и порядок регулирования хозяйственных связей в торговле. Заявки и заказы на товары. Прямые договорные связи торговых предприятий с производителями товаров и их эффективность. Роль оптовых предприятий в организации хозяйственных связей. Сущность, роль и содержание закупочной работы. Изучение и поиск коммерческих партнеров по закупке товаров. Классификация поставщиков. Организация хозяйственных связей с поставщиками товаров. Контроль и учет поступления товаров от поставщиков. Претензионная работа. Сущность, роль и задачи коммерческой работы по продаже товаров. Организация коммерческой работы по оптовой продаже товаров. Организация коммерческой работы по розничной продаже товаров. Понятие об ассортименте, номенклатуре товаров. Порядок формирования и регулирования ассортимента товаров на оптовых торговых предприятиях. Основные факторы подбора и планирования ассортимента товаров в магазинах. Порядок формирования, регулирования и контроля ассортимента товаров и товарных запасов в магазине. Сущность электронной коммерции в России. Проблемы безопасности электронной коммерции. Эффективность электронной коммерции. Понятие о профессиональной психологии, этике и этикете. Личностные и профессиональные требования к коммерческому работнику. Деловой этикет предпринимателя-коммерсанта. Организация и ведение деловых переговоров. Деловой протокол. Деловые письма в коммерческой работе. Коммерческий риск и способы его уменьшения. Управление финансами для обеспечения коммерческой деятельности. Роль материально-технической базы и технической политики в осуществлении коммерческой деятельности. Инвестиции как источник развития материально-технической оснащенности коммерческих организаций. Технология инвестирования. Система государственного регулирования коммерческой деятельности рыночного хозяйства. Методы государственного регулирования рыночной экономики. Организация государственного регулирования коммерческой деятельности. Эффективность коммерческой деятельности как экономическая категория. Система показателей для оценки эффективности коммерческой деятельности.

		Форма контроля: Экзамен.
Б1.Б.20	Теория и история потребительской кооперации	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у студентов знаний и умений в связи с освоением сущности потребительской кооперации как социально ориентированной системы, способной улучшить потребление и материальное благосостояние мало- и среднеобеспеченного населения; - изучение сущности правовых, организационных, экономических, социальных и нравственных основ создания и деятельности организаций потребительской кооперации; - формирование научного представления об основных этапах развития потребительской кооперации, современных тенденциях и исторических перспективах. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; ОК-4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности.</p> <p>Содержание: Понятие системы потребительской кооперации. История возникновения и развития потребительской кооперации в зарубежных странах и России. Организационные, правовые, экономические и социальные основы создания и деятельности организаций системы потребительской кооперации. Развитие потребительской кооперации в современном мире.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.Б.21	Основы микробиологии	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение основ общей микробиологии, морфологии, физиологии и биохимии микроорганизмов, влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и определение безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям, роли патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов в процессе формирования санитарно-гигиенических условий обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными товарами и формирование у обучающихся компетенций, необходимых для профессиональной деятельности. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции,</p>

		<p>сокращения и предупреждения товарных потерь; ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.</p> <p>Содержание: Основы общей микробиологии. Предмет и задачи дисциплины. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние условий окружающей среды на микроорганизмы. Специальная микробиология. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы. Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам. Микробиологический контроль качества товаров. Гигиеническая оценка товаров. Микробиологическая оценка источников инфицирования товаров.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.Б.22	Профессиональная этика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - приобретение студентами необходимых базовых знаний в сфере деловой этики, этикета и социальной психологии, имеющих отношение к их будущей профессиональной деятельности, в развитии умений и навыков самостоятельной организации межличностного взаимодействия, а также в формировании культуры делового общения.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; ОПК-1 осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации); ОПК-4 способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарноматериальных ценностей.</p> <p>Содержание: Методологические основы и понятийный аппарат курса. Сущность и психологические особенности делового общения. Профессиональная этика: сущность, классификация, функции. История и принципы делового этикета. Имидж делового человека и современного предприятия. Внешний облик делового человека. Профессиональный этикет. Этика и этикет служебных взаимоотношений. Культура рабочего места и служебного помещения. Культура письменной речи и административный речевой этикет. Невербальные особенности профессионального общения. Речевой этикет в деловом общении: культура</p>

		<p>устной речи. Этикет деловых бесед, встреч и совещаний. Этикет деловых переговоров. Культура делового спора. Особенности делового общения на презентациях, выставках, ярмарках и деловых приемах. Межкультурные коммуникации: сущность и специфика Основные нормы международного делового протокола и этикета.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.Б.23	Иностранный язык в профессиональной сфере	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование комплекса компетенций по практическому овладению иностранным языком в соответствии с международными стандартами и с учетом специфики направления для решения коммуникативных задач в сфере профессионального общения на основе теоретических знаний, накопленных в ходе профессиональной подготовки.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; ОПК-1 осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации; ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.</p> <p>Содержание: Профиль компании. Виды компаний. Управление компанией. Клиенты. Технология ведения бизнеса. Товары и услуги. Договор купли-продажи. Конкуренция и конкурентоспособность товаров. Защита прав потребителей. Международная торговля. Факторы производства. Цена, доход и спрос. Качество непродовольственных/продовольственных товаров. Потребительские и основные свойства непродовольственных/продовольственных товаров. Тара и упаковочный материал. Связь товароведения с другими науками.</p> <p>Форма контроля: Зачет, Зачет, Зачёт с оценкой.</p>
Б1.Б.24	Правовое регулирование профессиональной деятельности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - подготовка конкурентоспособного профессионала, готового к нормотворческой, правоприменительной, правоохранительной, экспертно-консультационной, педагогической деятельности и способного к дальнейшему профессиональному самосовершенствованию и творческому развитию.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;</p>

		<p>ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; ПК-13 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.</p> <p>Содержание: Понятие правового регулирования коммерческих отношений. Субъекты и объекты предпринимательской деятельности. Право собственности и другие вещные права. Правовое регулирование договорных отношений в коммерческой деятельности. Основные виды договоров в коммерческой деятельности. Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей. Правовое регулирование трудовых отношений. Защита прав субъектов коммерческой деятельности. Государственное регулирование и контроль в сфере коммерческой деятельности. Правовое регулирование внешнеэкономической деятельности.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.Б.25	Экономика предприятия (организации)	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование умений и навыков комплексного решения экономических проблем развития хозяйственной деятельности с точки зрения получения наибольшего результата на основе эффективного использования имеющихся ресурсов, в приобретении умения самостоятельно разбираться в изменяющейся конъюнктуре рынка, творчески подходить к решению коммерческих проблем, определять основные направления интенсификации предпринимательской деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-4 способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; ПК-10 способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.</p> <p>Содержание: Основы экономики предприятия. Экономика как наука о выборе. Экономическая сущность предприятия и механизм его деятельности. Внешняя среда экономической деятельности предприятия. Ресурсы предприятия. Экономический потенциал предприятия и эффективность его использования. Экономический аспект управления основным капиталом. Экономический аспект управления оборотным капиталом. Трудовые ресурсы предприятия. Основные показатели деятельности предприятия. Система экономических показателей деятельности предприятия. Затраты предприятия. Доходы предприятия. Прибыль предприятия и рентабельность его деятельности.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>

Б1.Б.25	Электротехника	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование современных научных представлений на основе целостной системы естественнонаучных и математических знаний, ориентированных на ценности бытия, жизни и культуры; - обеспечение научного представления о процессах, происходящих в электрических цепях постоянного и переменного токов, об устройствах, принципе действия и свойствах электрических машин, электронагревательных и электромеханических приборов, используемых на предприятиях торговли и общественного питания; - получение студентами необходимых практических навыков в области проведения контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования, моделирования с целью повышения использования сырьевых ресурсов, решения нестандартных производственных задач; - формирование умений и навыков логического мышления и способности самостоятельно изучать учебную и научную литературу. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; ПК-16 знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.</p> <p>Содержание: Электрические и магнитные цепи: Электрические цепи постоянного тока. Электрические цепи однофазного переменного тока. Электрические трехфазные цепи. Магнитные цепи. Электрические измерения и электроизмерительные приборы. Классификация и принцип действия электроизмерительных приборов. Электронагревательные приборы. Электромеханические приборы: Электродвигатели. Электрические машины. Электропривод. Аппаратура управления и защиты. Электронные приборы: Элементная база современных электронных устройств. Электрические методы обработки пищевых продуктов: Применение электрических методов обработки пищевых продуктов Электрооборудование механизмов малой механизации: Электрооборудование механизмов малой механизации.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.00	Вариативная часть	
Б1.В.01	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций на основе: приобретения знаний, умений и навыков в области потребительских свойств; факторов, формирующих ассортимент и качество продовольственных товаров, их сохраняемости; проведения экспертизы качества товаров;

применения нормативных документов при осуществлении оценочной деятельности и приемки товаров.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплины (модули). Базовая часть.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

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

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

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

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

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

Содержание:

Состояние рынка муки. Основные понятия. Потребительские свойства муки. Ценообразующие характеристики муки. Классификация и характеристика ассортимента муки. Факторы, формирующие и сохраняющие качество муки. Правила приемки муки по количеству и качеству. Требования к качеству и безопасности муки. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке, хранению и транспортированию муки. Процессы, протекающие при хранении и их влияние качество. Товарные потери и пути их снижения. Общая классификация плодов и овощей. Принципы деления плодов и овощей на группы. Классификация плодов и овощей по ТН ВЭД. Состояние рынка свежих овощей. Основные понятия. Потребительские свойства. Классификация, ассортимент свежих овощей и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и безопасность свежих овощей. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности свежих овощей. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию свежих овощей. Хранение свежих овощей: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Товарные потери и пути их снижения. Состояние рынка мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Основные понятия. Потребительские свойства. Классификация, ассортимент мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и безопасность мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Хранение мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Товарные потери и пути

их снижения. Состояние рынка мясных консервов. Основные понятия. Потребительские свойства. Классификация, ассортимент мясных консервов и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и безопасность мясных консервов. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности мясных консервов. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию мясных консервов. Хранение мясных консервов условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Состояние рынка пищевых яиц и яичных товаров. Основные понятия. Строение, яиц домашней птицы. Потребительские свойства пищевых яиц и яичных товаров. Классификация, ассортимент пищевых яиц и яичных товаров и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и безопасность пищевых яиц и яичных товаров. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию пищевых яиц и яичных товаров. Хранение пищевых яиц и яичных товаров: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Состояние рынка молочной продукции. Основные понятия по ТР ТС 033/2013. Молоко и сливки питьевые. Потребительские свойства. Ценообразующие характеристики молока и сливок питьевых в зависимости от их потребительских свойств. Классификация, ассортимент и направления его совершенствования. Факторы, формирующие и сохраняющие качество молока и сливок питьевых. Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности молока и сливок питьевых. Правила приемки молока и сливок питьевых. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, товарной информации, транспортированию и хранению молока и сливок питьевых. Потребительские свойства кисломолочных продуктов. Ценообразующие характеристики кисломолочной продукции. Классификация, ассортимент и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и сохраняемость кисломолочных продуктов. Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности кисломолочной продукции. Дефекты кисломолочной продукции, их причины и меры предупреждения. Требования нормативных документов к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению молока и сливок питьевых. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Молочные консервы. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент молочных консервов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество молочных консервов. Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности молочных консервов. Правила приемки молочных консервов. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, товарной информации, транспортированию и хранению молочных консервов. Потребительские свойства мороженого. Классификация, ассортимент и направления его совершенствования. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мороженого. Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности мороженого. Правила приемки мороженого. Дефекты мороженого, их причины и меры предупреждения. Требования нормативных

документов к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению мороженого. Потребительские свойства масла сливочного. Ценообразующие характеристики масла в зависимости от его потребительских свойств. Классификация, ассортимент и направления его совершенствования. Факторы, формирующие и сохраняющие качество масла. Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности масла. Правила приемки масла. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования нормативной документации к упаковке, товарной информации, транспортированию и хранению масла. Потребительские свойства сыров. Ценообразующие характеристики сыров. Классификация, ассортимент и направления его совершенствования. Факторы, формирующие и сохраняющие качество сыров. Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности сыров. Дефекты сыров, их причины и меры предупреждения. Требования нормативных документов к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению сыров. Процессы, происходящие при хранении и их влияние на качество. Триацилглицерины как основа пищевых жиров. Жирные кислоты в составе пищевых жиров. Классификация, характеристика, влияние на потребительские свойства. Сопутствующие вещества, их химическая природа, влияние на потребительские свойства и биологическую ценность жиров. Классификация жиров по происхождению, консистенции, жирно-кислотному составу. Классификация пищевых жиров по ТН ВЭД. Физические свойства жиров. Химические свойства жиров. Процессы порчи жиров и меры их предупреждения и замедления. Характеристика показателей видовой идентификации, качества и способа обработки, степени окислительной порчи. Требования ТР ТС 024/2011 к безопасности пищевых жиров., Состояние рынка растительных масел. Основные понятия по ТР ТС 024/2011. Потребительские свойства. Ценообразующие характеристики растительных масел в зависимости от их потребительских свойств. Классификация, ассортимент растительных масел и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и сохраняемость растительных масел. Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности растительных масел. Правила приемки растительных масел по количеству и качеству. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования нормативной документации к упаковке, товарной информации, транспортированию и хранению растительных масел. Процессы, протекающие при хранении и их влияние на качество. Товарные потери и пути их снижения. Состояние рынка топленых пищевых жиров. Основные понятия по ТР ТС 034/2013. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент топленых пищевых жиров. Факторы, формирующие качество и безопасность топленых пищевых жиров. Требования нормативной документации к качеству и безопасности топленых пищевых жиров. Приемка топленых пищевых жиров по качеству и количеству. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению топленых пищевых жиров. Процессы, происходящие при хранении и их влияние на качество. Состояние рынка алкогольной продукции. Проблема фальсификации алкогольных напитков. Основные понятия алкогольной продукции. Действие этилового спирта на организм человека. Классификация

алкогольных напитков. Ценообразующие характеристики алкогольных напитков. Пиво и пивные напитки. Потребительские свойства, классификация, ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество напитков. Водки и ликероводочные изделия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество напитков. Вина. Потребительские свойства, классификация, ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество вин. Коньяк и бренди. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество напитков. Фруктовые, медовые вина и винные напитки. Классификация, ассортимент. Особенности формирования потребительских свойств. Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности алкогольных напитков. Особенности приемки алкогольных напитков по качеству и количеству. Дефекты алкогольных напитков, их причины и меры предупреждения. Требования нормативной документации и правовых актов к упаковке и товарной информации. Требования к транспортированию и хранению. Процессы, протекающие при хранении напитков и их влияние на качество. Табачные изделия. Основные понятия. О вреде табачных изделий на здоровье человека. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество и безопасность. Требования к качеству и безопасности табачных изделий. Особенности приемки и реализации. Дефекты. Требования нормативной документации и правовых актов к упаковке и товарной информации. Требования к транспортированию и хранению табачных изделий. Состояние рынка безалкогольных напитков. Основные понятия в области напитков. Потребительские свойства напитков. Ценообразующие характеристики напитков в зависимости от их потребительских свойств. Классификация напитков. Классификация напитков по ТН ВЭД. Минеральные воды. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество минеральных вод. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие и сохраняющие качество безалкогольных напитков. Хлебный квас и квасные напитки. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности напитков. Правила приемки напитков по количеству и качеству. Дефекты напитков, их причины и меры предупреждения. Требования нормативной документации к упаковке, товарной информации, транспортированию и хранению напитков. Процессы, происходящие при хранении напитков и их влияние на качество. Основные понятия пряностей, приправ. Значение пряностей и приправ в питании человека. Классификация и ассортимент пряностей, приправ. Классификация пряностей и приправ по ТН ВЭД. Факторы, формирующие и сохраняющие качество поваренной соли, пищевых кислот. Требования нормативной документации к качеству и безопасности пряностей, приправ. Дефекты пряностей и приправ, причины возникновения и меры по предупреждению. Требования стандартов и технических регламентов к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению. Состояние рынка свежих плодов. Основные понятия. Потребительские свойства. Классификация, ассортимент свежих плодов и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и безопасность свежих плодов. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности свежих плодов. Методы оценки

качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию свежих плодов. Хранение свежих плодов: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Товарные потери и пути их снижения. Состояние рынка овощных и плодово-ягодных консервов. Основные понятия. Характеристика методов консервирования плодов и овощей: биохимические, химические, физические методы. Потребительские свойства переработанных плодов и овощей. Классификация, ассортимент овощных и плодово-ягодных консервов и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и безопасность овощных и плодово-ягодных консервов. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности овощных и плодово-ягодных консервов. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию овощных и плодово-ягодных консервов. Хранение овощных и плодово-ягодных консервов: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Товарные потери и пути их снижения. Состояние рынка сушеных и быстрозамороженных плодов и овощей. Основные понятия. Классификация, ассортимент сушеных, замороженных плодов и овощей и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и безопасность сушеных и замороженных плодов и овощей. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности сушеных и замороженных плодов и овощей. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию сушеных и замороженных плодов и овощей. Хранение сушеных и замороженных плодов и овощей: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Товарные потери и пути их снижения. Состояние рынка крахмала и крахмалопродуктов. Основные понятия. Потребительские свойства крахмала. Классификация и ассортимент крахмала. Классификация по ТН ВЭД. Факторы, формирующие и сохраняющие качество крахмала. Требования нормативной документации к качеству и безопасности крахмала. Правила приемки крахмала. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию крупы. Хранение крахмала. Товарные потери и пути их снижения. Товароведная характеристика крахмалопродуктов: модифицированные крахмалы, саго, патока и глюкоза, использование крахмалопродуктов. Состояние рынка зерна. Основные понятия. Потребительские свойства. Ценообразующие характеристики зерна. Строение зерна. Ботаническая и товароведная классификация зерновых культур. Классификация зерновых культур по ТН ВЭД. Факторы, формирующие качество и безопасность зерна. Требования к качеству и безопасности зерна. Хранение зерна. Процессы, протекающие при хранении зерна и их влияние на качество. Товарные потери и пути их снижения. Состояние рынка крупы. Основные понятия. Потребительские свойства круп. Ценообразующие характеристики крупы. Классификация, ассортимент круп и направления его совершенствования. Факторы, формирующие и сохраняющие качество крупы. Правила приемки крупы по количеству и качеству. Требования стандартов и технического регламента к качеству и безопасности крупы. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования стандартов и

технических регламентов к упаковке, товарной информации (маркировке), транспортированию и хранению крупы. Товарные потери и пути их снижения. Колбасные изделия и продукты из мяса. Состояние рынка. Основные понятия. Потребительские свойства. Классификация, ассортимент колбасных изделий и продуктов из мяса, направления его совершенствования. Ценообразующие характеристики колбасных изделий. Факторы, формирующие качество и безопасность колбасных изделий и продуктов из мяса. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий и продуктов из мяса. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию колбасных изделий и продуктов из мяса. Хранение колбасных изделий и продуктов из мяса: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние на качество. Товарные потери и пути их снижения. Состояние рынка мяса. Классификация мяса. Основные понятия. Факторы, формирующие качество и потребительские свойства мяса. Ценообразующие характеристики мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Химический состав и пищевая ценность мяса и отдельных тканей. Содержание в мясе питательных веществ. Белки мяса. Послеубойные изменения в мясе. Потребительские свойства мяса в зависимости от стадии аутолитических превращений. Сущность процессов, протекающих при созревании мяса. Факторы безопасности мяса. Мясо больных животных. Краткие сведения об инфекционных и инвазионных болезнях животных, передающихся человеку. Обезвреживание и использование мяса больных животных. Этапы проведения ветсанэкспертизы, виды мяса и вторичных продуктов убоя по результатам ветсанэкспертизы, документальное оформление. Правила маркировки мяса по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы. Порядок ввоза в российскую Федерацию мяса и мясопродуктов. Направления использования импортного мяса. Идентифицирующие признаки мяса различных видов и субпродуктов. Разделка туш на отрубы. Требования к качеству и безопасности мяса. Показатели безопасности мяса. Чужеродные, токсичные вещества в мясе и мясопродуктах. Их источники и пути загрязнения, распределение в органах и тканях убойных животных. Мясо как возможный источник пищевых отравлений. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Маркировка (клеймение) мяса основных видов убойных животных по результатам товароведческой экспертизы. Требования к упаковке и транспортированию мяса. Хранение мяса: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние на качество. Пороки мяса. Виды микробной порчи мяса. Товарные потери и пути их снижения. Морепродукты. Состояние рынка. Основные понятия. Потребительские свойства. Классификация, ассортимент продуктов из мяса и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и безопасность морепродуктов. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности морепродуктов. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию морепродуктов. Хранение морепродуктов: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние на качество. Потребительские свойства рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий. Классификация, ассортимент рыбных

	<p>полуфабрикатов, кулинарных изделий и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и безопасность рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий. Хранение рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Перспективы производства рыбной консервной продукции. Основные понятия. Потребительские свойства рыбных консервов, пресервов и икорной продукции. Классификация, ассортимент рыбных консервов, пресервов, икорной продукции и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и безопасность рыбных консервов, пресервов и икорной продукции. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию пищевых рыбных консервов, пресервов и икорной продукции. Хранение рыбных консервов, пресервов и икорной продукции: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Перспективы производства вяленой, сушеной и копченой рыбной продукции. Основные понятия. Потребительские свойства. Классификация, ассортимент вяленой, сушеной и копченой рыбной продукции. Основные направления его совершенствования. Балычные изделия. Теоретические основы вяления, сушки и копчения рыбы. Факторы, формирующие качество и безопасность. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию. Хранение: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Перспективы производства соленой рыбы. Основные понятия. Потребительские свойства. Классификация, ассортимент соленой, пряной и маринованной рыбы и направления его совершенствования. Теоретические основы посола. Факторы, формирующие качество и безопасность соленой, пряной и маринованной рыбы. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности. Методы оценки качества и безопасности. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию. Хранение: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Состояние производства рыбных товаров в РФ. Классификация рыб по биологическим, промыслово-товароведным признакам. Морфологические характеристики тканей рыб. Анатомические признаки рыб, массовый состав рыб. Особенности идентификации основных промысловых семейств. Потребительские свойства мяса рыбы. Гигиенические нормативы по рыбным товарам. Основные приемы товароведной экспертизы. Правила пользования нормативной документацией. Перспективы рыбоводства и развития производства живой рыбы, охлажденной и мороженой рыбы. Основные понятия. Потребительские свойства живой, охлажденной и мороженой рыбы. Классификация, ассортимент и направления его совершенствования. Ценообразующие характеристики живой, охлажденной и мороженой рыбы, факторы, формирующие качество и</p>
--	--

		<p>безопасность живой рыбы, охлажденной и мороженой рыбы. Дефекты их причины и меры предупреждения. Инфекционные и паразитарные заболевания рыб и способы использования. Идентифицирующие признаки, требования к качеству и безопасности живой, охлажденной и мороженой рыбы. Методы оценки качества и безопасности. Снулая рыба. Особенности приемки и реализации живой рыбы, охлажденной и мороженой рыбы. Биотехнические основы заготовки, транспортировки и хранения. Живорыбные базы, садки, аквариумы, транспорт для перевозки живой рыбы. Требования к упаковке, маркировке и транспортированию охлажденной и мороженой рыбы. Хранение: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении и их влияние качество. Товарные потери и пути их снижения. Состояние рынка сахара. Основные понятия. Потребительские свойства сахара. Ценообразующие характеристики сахара. Классификация и ассортимент сахара. Классификация сахара по ТН ВЭД. Факторы, формирующие и сохраняющие качество сахара. Правила приемки сахара по количеству и качеству. Требования стандартов и технического регламента к качеству и безопасности сахара. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования стандартов и технических регламентов к упаковке, товарной информации, транспортированию и хранению сахара. Товарные потери и пути их снижения. Товароведная характеристика подсластителей. Состояние рынка меда. Основные понятия. Потребительские свойства меда. Ценообразующие характеристики меда в зависимости от потребительских свойств. Классификация и характеристика ассортимента меда. Факторы, формирующие и сохраняющие качество меда. Товарная обработка меда. Требования нормативной документации к качеству и безопасности меда. Правила приемки меда по количеству и качеству. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования нормативной документации к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению меда. Товарные потери и пути их снижения. Товароведная характеристика продуктов пчеловодства. Состояние рынка кондитерских изделий. Основные понятия. Потребительские свойства кондитерских изделий. Ценообразующие характеристики кондитерских изделий. Классификация кондитерских изделий. Классификация по ТН ВЭД. Основные направления совершенствования ассортимента. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация и характеристика ассортимента. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности сахаристых кондитерских изделий. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования стандартов и технических регламентов к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению. Товарные потери и пути их снижения. Мучные кондитерские изделия. Классификация и характеристика ассортимента. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Требования нормативных документов к качеству и безопасности мучных кондитерских изделий. Правила приемки кондитерских изделий по количеству и качеству. Дефекты мучных кондитерских изделий, их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению., Состояние рынка чай, кофе чайных и кофейных напитков. Основные понятия. Потребительские свойства. Ценообразующие характеристики чая и кофе. Классификация, ассортимент чая и чайных напитков и</p>
--	--	---

		<p>направления его совершенствования. Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая и чайных напитков. Классификация и ассортимент кофе и кофейных напитков. Факторы, формирующие и сохраняющие качество кофе и кофейных напитков. Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности чая, кофе, чайных и кофейных напитков. Правила приемки чая и кофе по количеству и качеству. Требования стандартов и технических регламентов к упаковке, товарной информации, транспортированию и хранению чая, кофе, чайных и кофейных напитков. Состояние рынка хлебобулочных изделий. Основные понятия. Потребительские свойства хлебобулочных изделий. Ценообразующие характеристики хлебобулочных изделий в зависимости от их потребительских свойств. Классификация, ассортимент хлебобулочных изделий и направления его совершенствования. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность хлебобулочных изделий. Требования стандартов и технического регламента к качеству и безопасности хлебобулочных изделий. Особенности приемки хлебобулочных изделий по количеству и качеству. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению хлебобулочных изделий. Состояние рынка макаронных изделий. Основные понятия. Потребительские свойства макаронных изделий. Ценообразующие характеристики макаронных изделий в зависимости от их потребительских свойств. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Классификация макаронных изделий по ТН ВЭД. Факторы, формирующие и сохраняющие качество макаронных изделий. Правила приемки макаронных изделий по количеству и качеству. Требования стандартов и технического регламента к качеству и безопасности макаронных изделий. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования стандартов и технических регламентов к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению макаронных изделий. Состояние рынка майонеза и соусов. Основные понятия по ТР ТС 024/2011. Потребительские свойства. Ценообразующие характеристики майонеза и соусов в зависимости от их потребительских свойств. Классификация и ассортимент майонеза, соусов и направления его совершенствования. Факторы, формирующие качество и сохраняющие качество майонеза и соусов. Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности майонеза и соусов. Правила приемки майонеза и соусов. Дефекты майонеза и соусов, их причины и меры предупреждения. Требования стандартов и технических регламентов к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению майонеза и соусов. Состояние рынка маргариновой продукции. Основные понятия по ТР ТС 024/2011. Потребительские свойства. Ценообразующие характеристики маргариновой продукции в зависимости от их потребительских свойств. Классификация, ассортимент маргарина и спредов (смесей топленых) и направления его совершенствования. Факторы, формирующие и сохраняющие качество маргарина и спредов (смесей топленых). Требования стандартов и технических регламентов к качеству и безопасности маргарина и спредов (смесей топленых). Правила приемки маргарина и спредов. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования нормативной документации к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению маргарина и спредов. Процессы, происходящие при хранении и их</p>
--	--	---

		<p>влияние качество. Товарные потери и пути их снижения. Классификация и ассортимент промышленных жиров. Факторы, формирующие качество и сохраняемость промышленных жиров. Требования к качеству и безопасности промышленных жиров. Дефекты их причины и меры предупреждения. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению промышленных жиров.</p> <p>Форма контроля: Экзамен, Экзамен.</p>
Б1.В.02	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций на основе приобретенных знаний, умений и навыков для работы с объектами оценочно-аналитической и торгово-технологической деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; ПК-10 способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости; ПК-11 умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p> <p>Содержание: Классификация и ассортимент текстильных нитей и пряжи. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность текстильных нитей и пряжи. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности текстильных нитей и пряжи. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности швейных товаров. Диагностика дефектов текстильных нитей и пряжи, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для текстильных нитей и пряжи. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на текстильные нити и пряжу требованиям нормативной документации. Требования к упаковке, маркировке и клеймению текстильных нитей и пряжи, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. Процедура приемки текстильных нитей и пряжи по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки текстильных нитей и пряжи в местах продаж. Классификация и ассортимент тканей. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасности тканей. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности тканей. Основные</p>

		<p>методы идентификации оценки качества и безопасности тканей. Диагностика дефектов тканей, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для тканей. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на тканях требованиям нормативной документации. Требования к упаковке, маркировке и клеймению тканей, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. Процедура приемки тканей по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки тканей в местах продаж. Общие понятия о швейных товарах. Классификация и ассортимент швейных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность швейных товаров. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности швейных товаров. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности швейных товаров. Диагностика дефектов швейных товаров, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для швейных товаров. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на швейные товары требованиям нормативной документации. Требования к упаковке, маркировке и клеймению швейных товаров, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. Процедура приемки швейных товаров по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки швейных товаров в местах продаж. Общие понятия о трикотажных товарах. Классификация и ассортимент трикотажных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность трикотажных товаров. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности трикотажных товаров. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности трикотажных товаров. Диагностика дефектов трикотажных товаров, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для трикотажных товаров. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на трикотажные товары требованиям нормативной документации. Требования к упаковке, маркировке и клеймению трикотажных товаров, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. Процедура приемки трикотажных товаров по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки трикотажных товаров в местах продаж. Общие понятия о кожевенно-обувных материалах. Классификация и ассортимент кожевенно-обувных материалов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность кожевенно-обувных материалов. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности кожевенно-обувных материалов. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности кожевенно-обувных материалов. Диагностика дефектов кожевенно-обувных материалов, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для кожевенно-</p>
--	--	---

		<p>обувных материалов. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на кожевенно-обувных материалах требованиям нормативной документации. Требования к упаковке, маркировке и клеймению кожевенно-обувных материалов, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. Процедура приемки кожевенно-обувных материалов по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки кожевенно-обувных материалов в местах продаж. Общие понятия о кожаной, резиновой, полимерной и валяной обуви. Классификация и ассортимент кожаной, резиновой, полимерной и валяной обуви. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность кожаной, резиновой, полимерной и валяной обуви. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности кожаной, резиновой, полимерной и валяной обуви. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности кожаной, резиновой, полимерной и валяной обуви. Диагностика дефектов кожаной, резиновой, полимерной и валяной обуви, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для кожаной, резиновой, полимерной и валяной обуви. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на кожаной, резиновой, полимерной и валяной обуви требованиям нормативной документации. Требования к упаковке, маркировке и клеймению кожаной, резиновой, полимерной и валяной обуви, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. Процедура приемки кожаной, резиновой, полимерной и валяной обуви по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки кожаной, резиновой, полимерной и валяной обуви в местах продаж. Классификация и ассортимент пушно-мехового полуфабриката. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность пушно-мехового полуфабриката. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности пушно-мехового полуфабриката. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности пушно-мехового полуфабриката. Диагностика дефектов пушно-мехового полуфабриката, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для пушно-мехового полуфабриката. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на пушно-меховом полуфабрикате требованиям нормативной документации. Требования к упаковке, маркировке и клеймению пушно-мехового полуфабриката, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. Процедура приемки пушно-мехового полуфабриката по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки пушно-мехового полуфабриката в местах продаж. Общие понятия о меховых и овчинно-шубных товарах. Классификация и ассортимент меховых и овчинно-шубных изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность меховых и овчинно-шубных изделий. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности меховых и овчинно-шубных</p>
--	--	---

		<p>изделий. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности меховых и овчинно-шубных изделий. Диагностика дефектов меховых и овчинно-шубных изделий, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для меховых и овчинно-шубных изделий. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на меховых и овчинно-шубных изделиях требованиям нормативной документации. Требования к упаковке, маркировке меховых и овчинно-шубных изделий, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. Процедура приемки меховых и овчинно-шубных изделий по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки меховых и овчинно-шубных изделий в местах продаж. Общие понятия о парфюмерно-косметических товарах. Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность парфюмерно-косметических товаров. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности парфюмерно-косметических товаров. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности парфюмерно-косметических товаров. Диагностика дефектов парфюмерно-косметических товаров, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для парфюмерно-косметических товаров. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на парфюмерно-косметических товарах требованиям нормативной документации. Требования к упаковке, маркировке и клеймению парфюмерно-косметических товаров, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. Процедура приемки парфюмерно-косметических товаров по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки парфюмерно-косметических товаров в местах продаж. Общие понятия о галантерейных товарах. Классификация и ассортимент галантерейных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность галантерейных товаров. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности галантерейных товаров. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности галантерейных товаров. Диагностика дефектов галантерейных товаров, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для галантерейных товаров. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на галантерейных товарах требованиям нормативной документации. Требования к упаковке, маркировке галантерейных товаров, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. Процедура приемки галантерейных товаров по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки галантерейных товаров в местах продаж. Общие понятия о коврах и ковровых изделиях. Классификация и ассортимент ковров и ковровых изделий. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность ковров и ковровых изделий. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и</p>
--	--	--

безопасности ковров и ковровых изделий. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности ковров и ковровых изделий. Диагностика дефектов ковров и ковровых изделий, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для ковров и ковровых изделий. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации ковров и ковровых изделий требованиям нормативной документации. Требования к упаковке, маркировке ковров и ковровых изделий, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. Процедура приемки ковров и ковровых изделий по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки ковров и ковровых изделий в местах продаж., Классификация и ассортимент электроакустических приборов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность электроакустических приборов. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности электроакустических приборов. Ценообразующие характеристики электроакустических приборов. Основные методы идентификации, оценки качества и безопасности электроакустических приборов. Диагностика дефектов электроакустических приборов, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для электроакустических приборов. Оценка соответствия товарной информации на электроакустические приборы требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке электроакустических приборов, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки электроакустических приборов по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки электроакустических приборов в местах продаж. Классификация и ассортимент аудиоаппаратуры. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность аудиоаппаратуры. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности аудиоаппаратуры. Ценообразующие характеристики аудиоаппаратуры. Основные методы идентификации, оценки качества и безопасности аудиоаппаратуры. Диагностика дефектов аудиоаппаратуры, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной аудиоаппаратуры. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для аудиоаппаратуры. Оценка соответствия товарной информации на аудиоаппаратуру требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке аудиоаппаратуры, условиям и срокам ее хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки аудиоаппаратуры по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки аудиоаппаратуры в местах продаж. Классификация и ассортимент фотоаппаратов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность фотоаппаратов. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности фотоаппаратов. Ценообразующие характеристики фотоаппаратов. Основные методы идентификации, оценки качества и безопасности фотоаппаратов. Диагностика дефектов фотоаппаратуры, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной фотоаппаратуры. Виды, причины возникновения

товарных потерь, характерные для фотоаппаратуры. Оценка соответствия товарной информации на фотоаппаратуру требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке фотоаппаратуры, условиям и срокам ее хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки фотоаппаратуры по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки фотоаппаратуры в местах продаж. Классификация и ассортимент телевизионных приемников. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность телевизионных приемников. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности телевизионных приемников. Ценообразующие характеристики телевизионных приемников. Основные методы идентификации, оценки качества и безопасности фотоаппаратов. Диагностика дефектов фотоаппаратуры, методы выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных телевизионных приемников. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для телевизионных приемников. Оценка соответствия товарной информации на телевизионные приемники требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке телевизионных приемников, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки телевизионных приемников по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки телевизионных приемников в местах продаж. Классификация и ассортимент видеоаппаратуры. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность видеоаппаратуры. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности видеоаппаратуры. Ценообразующие характеристики видеоаппаратуры. Основные методы идентификации, оценки качества и безопасности видеоаппаратуры. Диагностика дефектов аудиоаппаратуры, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной видеоаппаратуры. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для видеоаппаратуры. Оценка соответствия товарной информации на видеоаппаратуру требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке видеоаппаратуры, условиям и срокам ее хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки видеоаппаратуры по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки видеоаппаратуры в местах продаж. Классификация и ассортимент компьютеров и средств сотовой связи. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность компьютеров и средств сотовой связи. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности компьютеров и средств сотовой связи. Ценообразующие характеристики компьютеров и средств сотовой связи. Основные методы идентификации, оценки качества и безопасности компьютеров и средств сотовой связи. Диагностика дефектов компьютеров и средств сотовой связи, методы выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных компьютеров и средств сотовой связи. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для компьютеров и средств сотовой связи. Оценка соответствия товарной информации на компьютеры и средства сотовой связи требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке компьютеров и средств сотовой связи, условиям и срокам ее хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки компьютеров и

		<p>средств сотовой связи по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки компьютеров и средств сотовой связи в местах продаж., Классификация и ассортимент ювелирных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность ювелирных товаров. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности ювелирных товаров. Ценообразующие характеристики ювелирных товаров. Основные методы идентификации, оценки качества и безопасности ювелирных товаров. Диагностика дефектов ювелирных товаров, методы выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных ювелирных товаров. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для ювелирных товаров. Оценка соответствия товарной информации на ювелирные товары требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке ювелирных товаров, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки ювелирных товаров по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки ювелирных товаров в местах продаж. Классификация и ассортимент велосипедов. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность велосипедов. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности велосипедов. Ценообразующие характеристики велосипедов. Основные методы идентификации, оценки качества и безопасности велосипедов. Диагностика дефектов велосипедов, методы выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных велосипедов. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для велосипедов. Оценка соответствия товарной информации на велосипеды требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке велосипедов, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки велосипедов по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки велосипедов в местах продаж. Классификация и ассортимент игрушек. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность игрушек. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности игрушек. Ценообразующие характеристики игрушек. Основные методы идентификации, оценки качества и безопасности игрушек. Диагностика дефектов игрушек, методы выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных игрушек. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для игрушек. Оценка соответствия товарной информации на игрушки требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке игрушек, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки игрушек по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки игрушек в местах продаж., Классификация и ассортимент стеклянных бытовых товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность стеклянных бытовых товаров на всех этапах их жизненного цикла. Ценообразующие характеристики стеклянных бытовых товаров. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности стеклянных бытовых товаров. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности стеклянных бытовых товаров. Диагностика дефектов стеклянных бытовых товаров, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды,</p>
--	--	--

причины возникновения товарных потерь, характерные для стеклянных бытовых товаров. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на стеклянные бытовые товары требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке стеклянных бытовых товаров, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки стеклянных бытовых товаров по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки стеклянных бытовых товаров в местах продаж. Классификация и ассортимент керамических бытовых товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность керамических бытовых товаров на всех этапах их жизненного цикла. Ценообразующие характеристики керамических бытовых товаров. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности керамических бытовых товаров. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности керамических бытовых товаров. Диагностика дефектов керамических бытовых товаров, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для керамических бытовых товаров. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на керамические бытовые товары требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке керамических бытовых товаров, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки керамических бытовых товаров по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки керамических бытовых товаров в местах продаж. Классификация и ассортимент товаров бытовой химии. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность товаров бытовой химии на всех этапах их жизненного цикла. Ценообразующие характеристики товаров бытовой химии. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности товаров бытовой химии. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности товаров бытовой химии. Диагностика дефектов товаров бытовой химии, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для товаров бытовой химии. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на товары бытовой химии требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке товаров бытовой химии, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки товаров бытовой химии по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки товаров бытовой химии в местах продаж. Классификация и ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность хозяйственных товаров из пластмасс на всех этапах их жизненного цикла. Ценообразующие характеристики хозяйственных товаров из пластмасс. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности хозяйственных товаров из пластмасс. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности хозяйственных товаров из пластмасс. Диагностика дефектов хозяйственных товаров из пластмасс, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для хозяйственных товаров из пластмасс. Порядок их

списания. Оценка соответствия товарной информации на хозяйственные товары из пластмасс требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке хозяйственных товаров из пластмасс, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки хозяйственных товаров из пластмасс, качеству и комплектности. Правила выкладки хозяйственных товаров из пластмасс в местах продаж. Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность металлохозяйственных товаров на всех этапах их жизненного цикла. Ценообразующие характеристики металлохозяйственных товаров. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности металлохозяйственных товаров. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности металлохозяйственных товаров. Диагностика дефектов металлохозяйственных товаров, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для металлохозяйственных товаров. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на металлохозяйственные товары требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке металлохозяйственных товаров, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки металлохозяйственных товаров по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки металлохозяйственных товаров в местах продаж. Классификация и ассортимент электробытовых товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность электробытовых товаров на всех этапах их жизненного цикла. Ценообразующие характеристики металлохозяйственных товаров. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности электробытовых товаров. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности электробытовых товаров. Диагностика дефектов электробытовых товаров, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для электробытовых товаров. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на электробытовые товары требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке электробытовых товаров, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки электробытовых товаров по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки электробытовых товаров в местах продаж. Классификация и ассортимент строительных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность строительных товаров на всех этапах их жизненного цикла. Ценообразующие характеристики строительных товаров. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности строительных товаров. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности строительных товаров. Диагностика дефектов строительных товаров, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для строительных товаров. Порядок их списания. Оценка соответствия товарной информации на строительные товары требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и

		<p>маркировке строительных товаров, условиям и срокам их хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки строительных товаров по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки строительных товаров в местах продаж. Классификация и ассортимент мебели. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность мебели на всех этапах их жизненного цикла. Ценообразующие характеристики мебели. Номенклатура потребительских свойств, показатели качества и безопасности мебели. Основные методы идентификации оценки качества и безопасности мебели. Диагностика дефектов мебели, методы выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды, причины возникновения товарных потерь, характерные для мебели. Порядок ее списания. Оценка соответствия товарной информации на мебель требованиям нормативной документации. Требования к упаковке и маркировке мебели, условиям и срокам ее хранения, транспортирования и реализации. Процедура приемки мебели по количеству, качеству и комплектности. Правила выкладки мебели в местах продаж.</p> <p>Форма контроля: Экзамен, Экзамен.</p>
Б1.В.03	Товарная экспертиза	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование профессиональных компетенций на основе приобретаемых знаний, умений и навыков в области товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.</p> <p>Содержание: Основные понятия: эксперт, экспертная оценка, экспертные исследования, товарная экспертиза, товарная партия, отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия. Правила проведения товарной экспертизы. Цели, задачи, виды, методы и средства экспертизы зерномучных и кондитерских товаров. Дефекты зерномучных и кондитерских товаров и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы зерномучных и кондитерских товаров. Цели, задачи, виды, методы и средства экспертизы плодоовощных товаров. Дефекты плодоовощных товаров и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы плодоовощных товаров. Цели, задачи, виды, методы и средства экспертизы вкусовых товаров. Дефекты вкусовых товаров и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы вкусовых товаров. Цели, задачи, виды, методы и средства экспертизы пищевых жиров.</p>

		<p>Дефекты пищевых жиров и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы пищевых жиров. Цели, задачи, виды, методы и средства экспертизы молочных товаров. Дефекты молочных товаров и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы молочных товаров. Цели, задачи, виды, методы и средства экспертизы мясных товаров. Дефекты мясных товаров и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы мясных товаров. Цели, задачи, виды, методы и средства экспертизы рыбных товаров. Дефекты рыбных товаров и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы рыбных товаров. Дефекты товаров из пластмасс и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы товаров из пластмасс. Цели, задачи, виды, методы и средства экспертизы металлохозяйственных товаров. Дефекты металлохозяйственных товаров и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы металлохозяйственных товаров. Дефекты металлохозяйственных товаров и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы металлохозяйственных товаров. Цели и задачи экспертизы товаров. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы. Особенность и Товарная экспертизы ювелирных товаров. Приемка и отбор проб для экспертизы ювелирных товаров. Методы экспертизы ювелирных товаров. Дефекты текстильных товаров и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы текстильных товаров. Дефекты швейных товаров и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы швейных товаров. Дефекты трикотажных товаров и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы трикотажных товаров. Дефекты обувных материалов и причины их возникновения. Дефекты обуви и причины их возникновения. Документальное оформление результатов экспертизы обуви.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.04	Конкурентоспособность товаров	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование профессиональных компетенций на основе приобретаемых знаний, умений и навыков в области факторов, формирующих потребительские свойства, качество и конкурентоспособность товаров и их ценообразующие характеристики.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; ПК-10 способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.</p> <p>Содержание: Классификация критериев конкурентоспособности продовольственных товаров. Ограничительные и</p>

		<p>оценочные. Значение упаковки для конкурентоспособности продовольственных товаров. Информативность товаров как критерий их конкурентоспособности. Роль управления качеством в обеспечении конкурентоспособности продовольственных товаров. Роль пищевой ценности продовольственных товаров в обеспечении их конкурентоспособности. Методы оценки конкурентоспособности продовольственных товаров: дифференциальный, комплексный, интегральный, смешанный и др. Их сущность, достоинства и недостатки. Состояние рынка макаронных изделий. Объемы производства и импорта макаронных изделий. Ведущие фирмы-изготовители и торговые марки. Структура продаж. Производственные факторы конкурентоспособности макаронных изделий. Показатели конкурентоспособности макаронных изделий. Особенности оценки уровня конкурентоспособности макаронных изделий. Состояние рынка и конкурентоспособность круп. Объемы производства, импорта и потребления круп. Ведущие регионы-производители основных видов круп. Лидеры продукт. Ведущие торговые марки круп. Новинки рынка круп. Особенности оценки конкурентоспособности круп. Состояние рынка и конкурентоспособность хлебобулочных изделий. Тенденции рынка. Производство и потребление хлебобулочных изделий. Потребительские предпочтения при выборе хлеба. Показатели конкурентоспособности. Направления повышения конкурентоспособности. Производство, потребление и импорт кондитерских изделий. Ведущие изготовители кондитерских изделий. Основные тенденции рынка кондитерских изделий. Направления повышения конкурентоспособности.</p> <p>Рынок шоколада и шоколадных конфет. Структура продаж. Ведущие торговые марки. Сегментация рынка. Производственные факторы конкурентоспособности шоколада. Показатели конкурентоспособности. Состояние рынка мучных кондитерских товаров. Ведущие фирмы-изготовители и торговые марки. Структура продаж. Потребительские предпочтения. Основные тенденции рынка. Состояние рынка и конкурентоспособность карамели. Тенденции рынка. Состояние рынка свежих плодов и овощей. Объемы производства и импорта свежих плодов и овощей. Лидеры продаж. Потребительские предпочтения. Тенденции рынка. Состояние рынка плодоовощных консервов. Производство, импорт и потребление консервов. Ведущие фирмы-изготовители и торговые марки. Потребительские предпочтения. Направления повышения конкурентоспособности. Состояние рынка соков. Производство, импорт и потребление. Ведущие фирмы-изготовители и торговые марки. Сегментация рынка. Тенденции рынка. Потребительские предпочтения. Состояние рынка чая. Структура продаж. Ведущие фирмы и торговые марки, сегментация рынка. Потребительские предпочтения. Тенденции рынка. Направления повышения конкурентоспособности. Состояние рынка кофе. Объемы потребления кофе. Структура продаж и сегментация рынка. Ведущие фирмы-изготовители и торговые марки. Тенденции рынка. Сегменты рынка. Потребительские предпочтения. Состояние рынка пива. Объемы производства, импорта и потребления. Ведущие изготовители и марки. Тенденции рынка. Структура продаж и сегментация рынка пива. Потребительские предпочтения при выборе пива. Показатели конкурентоспособности. Состояние рынка и конкурентоспособность безалкогольных напитков. Ведущие изготовители и марки.</p>
--	--	--

		<p>Тенденции рынка. Сегменты рынка. Направления повышения конкурентоспособности. Состояние рынка и конкурентоспособность вин и крепких алкогольных напитков. Состояние рынка растительных масел. Объемы производства, импорта и потребления. Структура продаж и сегментации рынка. Ведущие изготовители и торговые марки. Тенденции рынка. Новинки рынка. Направления повышения конкурентоспособности. Состояние рынка маргарина. Объемы производства, импорта и потребления маргарина. Ведущие изготовители и торговые марки. Структура продаж. Новинки рынка. Показатели конкурентоспособности. Состояние рынка майонеза. Объемы производства, импорта и потребления. Ведущие изготовители и торговые марки. Тенденции рынка. Новинки рынка. Показатели конкурентоспособности. Направления повышения конкурентоспособности. Состояние рынка молочных товаров. Объемы производства и потребление. Ведущие игроки рынка. Тенденции рынка. Состояние рынка кисломолочных товаров. Рынок йогуртов. Структура продаж. Ведущие изготовители и торговые марки. Показатели конкурентоспособности. Потребительские предпочтения. Направления повышения конкурентоспособности. Состояние рынка коровьего масла. Объемы производства, импорта и потребления. Сравнительная характеристика потребительских свойств и конкурентоспособности коровьего масла и спредов. Тенденции рынка. Ведущие изготовители и торговые марки. Показатели конкурентоспособности. Направления повышения конкурентоспособности. Состояние рынка сыров. Объемы производства, импорта и потребления. Тенденции рынка. Сегменты рынка. Потребительские предпочтения. Показатели конкурентоспособности сыров. Использование стандартной 100-балльной оценки сыров при оценке их конкурентоспособности. Состояние рынка мороженого. Объемы производства, импорта и потребления. Тенденции рынка. Потребительские предпочтения. Показатели конкурентоспособности. Направления повышения конкурентоспособности. Тенденции потребления мяса и мясных товаров в мире. Состояние рынка мяса убойных животных и птицы. Объемы производства, импорта и потребления. Структура продаж и потребительские предпочтения. Состояние рынка колбасных изделий. Объемы производства, импорта и потребления. Лидеры рынка. Ведущие торговые марки. Тенденции рынка и структура продаж. Направления повышения конкурентоспособности колбасных изделий. Состояние рынка мясных консервов. Объемы производства, импорта и потребления. Тенденции рынка. Потребительские предпочтения. Показатели конкурентоспособности. Лидеры рынка. Структура продаж. Направления повышения конкурентоспособности. Состояние рынка мясных полуфабрикатов. Объемы и структура продаж. Тенденции рынка. Сегменты рынка. Направления повышения конкурентоспособности. Особенности оценки конкурентоспособности мясных товаров. Состояние рынка рыбных товаров. Производство и потребление рыбных товаров. Основные районы промысла и перерабатывающие предприятия. Состояние рынка мороженой рыбы. Структура продаж и тенденции рынка. Потребительские предпочтения. Показатели конкурентоспособности. Состояние рынка соленой и копченой рыбы. Тенденции рынка и структура продаж. Потребительские предпочтения. Состояние рынка рыбных консервов и пресервов. Объемы производства и потребления. Структура продаж.</p>
--	--	--

		<p>Потребительские предпочтения. Направления повышения конкурентоспособности. Состояние рынка морепродуктов. Объемы производства, импорта и потребления. Тенденции рынка. Потребительские предпочтения. Показатели конкурентоспособности. Принципы оценки конкурентоспособности товаров. Порядок оценки конкурентоспособности товаров. Методы оценки конкурентоспособности. Факторы, влияющие на поведение потребителей. Типологические особенности потребителей. Процесс принятия решения о покупке. Стабильность уровня качества. Социальная адресность. Подлинность и безопасность. Потребительская новизна. Имидж товара. Информативность товара. Цена потребления. Показатели конкурентоспособности мобильных и стационарных пылесосов. Показатели конкурентоспособности стиральных машин. Показатели конкурентоспособности посудомоечных машин. Показатели конкурентоспособности приборов для глажения. Торговые марки холодильников и морозильников. Показатели конкурентоспособности холодильников. Показатели конкурентоспособности морозильников. Показатели конкурентоспособности варочных панелей и духовых шкафов. Показатели конкурентоспособности электрических чайников. Показатели конкурентоспособности тостеров. Показатели конкурентоспособности микроволновых печей. Показатели конкурентоспособности фритюрниц. Показатели конкурентоспособности кухонных комбайнов. Показатели конкурентоспособности миксеров. Показатели конкурентоспособности блендеров. Показатели конкурентоспособности соковыжималок. Конкурентоспособность кондиционеров. Конкурентоспособность обогревателей. Обзор рынка воздухоочистителей. Обзор рынка водонагревателей. Конкурентоспособность телевизоров. Конкурентоспособность DVD проигрывателей. Конкурентоспособность видеокамер.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.05	Бухгалтерский учет	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - подготовка будущего бакалавра к решению типовых задач, формированию умений и навыков творчески и самостоятельно принимать решения по рациональной организации бухгалтерского учета имущества, расходов на продажу, финансовых вложений, уставного капитала, кредитов банка и других.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p> <p>Содержание: Сущность и значение бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский</p>

		<p>баланс. Система счетов и двойная запись. Основы классификации и план счетов бухгалтерского учета. Документация и инвентаризация. Основы техники и организация бухгалтерского учета. Цели и концепции финансового учета. Учет денежных средств и денежных документов; учет расчетов и кредитов банка. Учет труда, заработной платы и расчетов с персоналом по оплате труда. Учет товарных операций. Учет основных средств и нематериальных активов. Учет материально-производственных запасов. Учет затрат на производство продукции. Учет выпуска и продажи готовой продукции. Учет финансовых вложений. Учет фондов, резервов и финансовых результатов.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б1.В.06	Внешнеэкономическая деятельность	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - дать студентам комплекс знаний, умений и навыков для решения проблем в сфере организации внешнеэкономической деятельности, которые в условиях активной интеграции экономики Российской Федерации в мировую имеют существенное значение.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; ПК-15 умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p> <p>Содержание: Понятие, виды и формы внешнеэкономической деятельности. Функции внешнеэкономической деятельности. Регулирование внешнеэкономической деятельности на уровне государства. Тенденции развития внешнеэкономической деятельности в Российской Федерации. Классификация и характеристика субъектов внешнеэкономической деятельности. Виды посредников. Торгово-посреднические соглашения. Условия работы посредников на рынках. Вознаграждение посредников. Общие принципы организации и управления внешнеэкономической деятельностью хозяйствующего субъекта. Структура служб внешнеэкономической деятельности на уровне предприятия. Функциональные обязанности специалистов. Планирование, контроль и оценка эффективности внешнеторговой деятельности предприятия. Источники информации о фирмах на зарубежных рынках. Принципы выбора партнеров на внешнем рынке. Организация сбора информации и ее систематизация. Оферта и ее виды. Требования к содержанию оферты. Запросы и заказы импортеров. Сущность, виды, структура международных контрактов. Венская конвенция о договорах международной купли-продажи товаров. Инкотермс-2010 и его значение для заключения внешнеторговых контрактов. Гражданский кодекс как нормативный документ при заключении международных контрактов российскими участниками внешнеэкономической деятельности.</p>

		<p>Рекомендации по минимальным требованиям к обязательным реквизитам и форме внешнеторговых контрактов. Коммерческие условия контракта международной купли-продажи товаров. Валютно-финансовые условия внешнеторгового контракта. Транспортные условия в контракте. Другие условия контрактов международной купли-продажи товаров. Специфические статьи внешнеторгового контракта. Основа выбора вида договора. Оформление сделок по купле-продаже товаров. Контрактное оформление международной торговли услугами. Договоры международной купли-продажи лицензий. Договор долгосрочной международной производственной кооперации.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.07	Упаковка товаров	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование знаний в области факторов, сохраняющих качество товаров, умений и навыков осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке товаров, условиям их хранения, транспортирования и реализации.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество, ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p> <p>Содержание: Влияние материалов для упаковывания на окружающую среду. Пути переработки упаковки, требования и пути снижения загрязнений твердыми бытовыми отходами. Вакуумная упаковка и ее влияние на сохранение качества товаров. Упаковка продуктов асептического консервирования. Активная упаковка. Саморазлагающаяся упаковка, применение, достоинства и недостатки. Виды этикеток. Способы нанесения рисунка или графики. Классификационные признаки этикеток. Требования к маркировке. Товарные знаки, наносимые на упаковку. Термины и определения укупорочных средств. Влияние укупорочных средств на качество и безопасность товаров. Виды укупорочных средств. Классификация укупорочных средств. Вспомогательные укупорочные средства. Требования к качеству и безопасности укупорочных средств. Полимерная тара. Стеклоянная тара. Деревянная тара. Картонно-бумажная тара. Металлическая тара. Текстильная тара. Комбинированная тара. Требования к качеству тары, ее маркировке. Функции потребительской тары. Виды потребительской тары. Потребительская упаковка и ее влияние на сохранение качества товаров при его хранении, транспортировании и реализации. Выбор тары и упаковки в зависимости от свойств товара и его назначения. Требования к потребительской таре и</p>

		<p>упаковке. Контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, хранению, транспортированию и реализации товаров. Функции транспортной тары. Виды транспортной тары. Транспортная упаковка и ее влияние на сохранение качества товаров. Выбор упаковки в зависимости от свойств товара и его назначения. Требования к транспортной таре и упаковке. Контроль за соблюдением требований к транспортной таре и упаковке, их маркировке, хранению, транспортированию и реализации товаров. Основы психофизиологического воздействия упаковки на потребителя. Влияние цветового оформления упаковочных материалов и тары на формирование потребительских предпочтений. Влияние тары и упаковки на формирование конкурентоспособности товара. Нормативные документы, предъявляющие требования к качеству и безопасности упаковки и упаковыванию пищевых продуктов. Основные понятия. Функции тары и упаковки. Роль упаковки в сохранении качества и количества товаров на стадиях технологического цикла. Требования, предъявляемые к упаковочным материалам и таре. Основные виды и свойства тары и упаковки. Унификация и стандартизация тары. Классификационные признаки тары и упаковки.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б1.В.08	Информационные технологии в профессиональной сфере	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование у студентов комплекса знаний и навыков, необходимых для квалифицированной разработки и ведения информационного обеспечения товароведения и экспертизы товаров с помощью методов и средств современных информационных технологий.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p> <p>Содержание: Введение в дисциплину. Общие сведения об информационных системах и информационных технологиях. Поисковые системы для сбора и подготовки информации. Методы и средства защиты информации в экономических информационных системах. Автоматизированная обработка информации. Автоматизация профессиональной деятельности. Автоматизированные системы делопроизводства. Системное и прикладное программное обеспечение, и информационные ресурсы в организации.</p> <p>Формы контроля: Зачет.</p>
Б1.В.09	Корпоративные системы управления предприятием	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) - формирование у обучающихся знаний о прикладных информационных технологиях организационного управления (корпоративных информационных системах), основных путях развития современных</p>

		<p>интегрированных информационных систем управления предприятием, методологических основах их проектирования, внедрения и сопровождения.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-2 способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <p>ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарноматериальных ценностей.</p> <p>Содержание: Место информационных систем в управлении предприятием. Формирование информационной системы предприятия. Информационная поддержка бизнеса. ИС в управлении экономическими объектами. Модели управления предприятием. Программные продукты, используемые для управления предприятием. Российские системы управления предприятием.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.В.10	Безопасность товаров	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения подтверждения соответствия продовольственных и непродовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p>ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p> <p>Содержание: Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с дисциплинами. Правовое регулирование безопасности продовольственных товаров. Пути попадания вредных веществ. Показатели безопасности продовольственных товаров. Современное состояние и проблемы питания населения России. Недостаток и избыток макро- и микронутриентов в питании. Антропогенные загрязнители. Токсичные элементы.</p>

		<p>Радиоактивные элементы. Диоксины и диоксиподобные вещества. Микробиологические показатели безопасности продовольственного сырья и товаров. Патогенные заболевания. Бактериальные токсины. Микотоксины. Токсичные вещества пищевых продуктов естественного происхождения. Пищевые добавки и БАД. ГМО продукция. Влияние ГМО на организм человека. Правовое регулирование и гигиенический контроль за пищевой продукцией, содержащей ГМО. Нормативно-правовое регулирование безопасности непродовольственных товаров. Требование к безопасности однородных групп непродовольственных товаров.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.11	Решение прикладных задач в системах управления предприятием	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - приобретение практических навыков и умений и формирование компетенций в области решения прикладных задач в системах управления организациями.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-2 способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях; ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товароматериальных ценностей).</p> <p>Содержание: Функциональные возможности системы «1С: Управление торговлей 8» и области ее применения. Администрирование системы. Ведение списка и определение прав пользователям. Работа пользователей с системой. Начальная настройка параметров системы. Ввод начальных данных. Документальное оформление взаимоотношений с контрагентами. Коммерческие предложения, план продаж, обработка, контроль и анализ информации. Работа в ГИС «Меркурий», ГИС «Веста».</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.В.12	Таможенная экспертиза	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области таможенной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров необходимых для профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики</p>

		<p>дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p>ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.</p> <p>Содержание:</p> <p>Таможенная экспертиза: понятие, нормативно-правовая база и роль таможенных экспертиз в обеспечении качества экспортно-импортных товаров. Обязанности и права таможенного эксперта, специалиста и декларанта. Понятие о видах таможенных экспертиз. Классификация таможенных экспертиз по цели, отраслям научных познаний, последовательности осуществления, объему проведения, численности и составу экспертов. Документальное оформление результатов таможенных экспертиз качества промышленных товаров: заключение эксперта и заключение специалиста. Содержание заключения эксперта: вводной части, исследовательской части и выводов эксперта. Ответственность эксперта за содержание заключения.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.13	Товарный менеджмент	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <p>- приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области товарного менеджмента.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>ОПК-2 способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <p>ПК-8 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;</p> <p>ПК-14 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.</p> <p>Содержание:</p> <p>Основные понятия в области товарного менеджмента. Принципы товарного менеджмента. Методы товарного менеджмента. Необходимость создания стратегии деловых взаимоотношений с поставщиками. Формирование базы поставщиков. Классификация поставщиков и типы взаимодействий с поставщиками. Классификация поставщиков и типы взаимодействий с поставщиками. Организация отношений с поставщиками. Процесс принятия решения о закупках товаров. Этапы организации процесса закупок. Концепции закупок товаров. Порядок формирования ассортимента товаров в оптовых и розничных</p>

		<p>торговых предприятиях. Показатели рациональности ассортимента. Управление ассортиментом товаров. Понятие о мерчандайзинговом аудите. Планирование и зонирование торгового зала. Выкладка товаров в торговом зале. Способы хранения товаров. Размещение товаров в системе складов. Повышение эффективности использования складских помещений. Контроль сроков годности и реализации отдельных товарных единиц и партий скоропортящихся товаров. Контроль параметров внешней среды на складах, предназначенных для продукции с особыми условиями хранения.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.14	Ценообразование	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение комплексных знаний по основным теоретическим вопросам ценообразования и его методологии; - наработка практики формирования и применения цен и контроля над ними. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>ПК-10 способностью составлять прогноз основных социально-экономических показателей деятельности предприятия, отрасли, региона и экономики в целом.</p> <p>Содержание:</p> <p>Сущность цены как экономической категории, её роль и функции. Регулирование цен в условиях рыночных отношений. Прямое и косвенное воздействие на цены. Региональные аспекты ценообразования. Инфляция и цены. Система цен, их состав и структура. Параметры (показатели), характеризующие систему цен. Состав и структура цены. Особенности формирования расходов и прибыли в составе цены. Виды расходов для целей ценообразования. Себестоимость в составе цены. Прибыль в составе цены. Характеристика налогообложения и его взаимосвязь с ценой. Взаимосвязь цен и налогов. Прямые налоги в составе цены. Косвенные налоги в составе цены. Принципы определения цены для целей налогообложения. Методы ценообразования. Методы расчета цен. Затратный подход к ценообразованию. Ценностный подход к ценообразованию. Активное и пассивное ценообразование. Ценообразование в отдельных сферах и отраслях экономики. Ценообразование на рынке потребительских товаров и услуг. Ценообразование в системе потребительской кооперации. Система цен на рынке недвижимости. Ценообразование на рынке труда. Ценообразование на финансовом рынке. Ценообразование на кредитном рынке. Ценообразование в международной торговле. Виды цен во внешнеэкономической деятельности. Мировая цена и проблемы её определения. Роль базисных условий поставки для внешнеторгового ценообразования. Формирование цен на импортную продукцию. Формирование цен на экспортируемую продукцию.</p> <p>Форма контроля: Зачёт.</p>
Б1.В.15	Идентификация и	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p>

	<p>обнаружение фальсификации товаров</p>	<p>- приобретение основополагающих знаний в области идентификации и обнаружения фальсификации товаров</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.</p> <p>Содержание: Методологические основы идентификации и обнаружения фальсификации товаров. Цели и задачи идентификации; объекты и субъекты идентификации. Виды идентификации. Средства, критерии и методы идентификации. Виды и способы обнаружения фальсификации товаров. Последствия фальсификации. Предупредительные и правоохранные меры. Методы идентификации и обнаружения фальсификации однородных групп продовольственных товаров. Проблемы фальсификации и методы идентификации непродовольственных товаров. Рынок фальсифицированных непродовольственных товаров в России. Особенности фальсификации и идентификации непродовольственных товаров. Маркировка и упаковка как признаки идентификации непродовольственных товаров. Методы идентификации и обнаружения фальсификации однородных групп непродовольственных товаров.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
<p>Б1.В.16</p>	<p>Статистические методы анализа рынка товаров и услуг</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование умений и навыков творчески и самостоятельно оперировать основными понятиями и статистическими методами при изучении социально-экономического развития.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-4 способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.</p> <p>Содержание: Предмет, методы статистики. Задачи статистики на современном этапе. Основные категории статистики. Организация статистики и основные направления ее совершенствования. Источники статистической информации. Понятие о статистической информации. Статистическое наблюдение – первый этап статистического исследования. Программно-методологические вопросы статистического наблюдения. Формы, виды способы статистического наблюдения. Статистическая сводка, ее содержание и задачи.</p>

		<p>Задачи и виды группировок, их применение. Статистические ряды распределения, их виды. Вторичная группировка. Статистические таблицы, их виды, правила построения. Применение графического метода в статистике. Абсолютные величины, их виды, единицы измерения. Относительные величины, их виды, способы расчета. Взаимосвязь абсолютных и относительных величин. Средняя в статистике, ее сущность, условия применения. Виды и формы средних. Средняя арифметическая, ее формы. Средняя гармоническая, ее формы. Структурные средние: мода и медиана. Понятие вариации, значение вариационного анализа. Показатели вариации. Виды дисперсий. Правило сложения дисперсий. Коэффициент детерминации и эмпирическое корреляционное отношение. Понятие о выборочном наблюдении, практика применения. Основные способы формирования выборочной совокупности. Расчет ошибок выборки. Распространение выборочных результатов на генеральную совокупность. Определение необходимой численности выборки. Динамический ряд, его элементы, виды и правила построения. Аналитические и средние показатели рядов динамики. Смыкание рядов динамики. Приведение рядов динамики к единому основанию. Методы выявления основной тенденции развития в рядах динамики. Изучение сезонных колебаний в рядах динамики. Интерполяция и экстраполяция рядов динамики. Статистические методы моделирования и прогнозирования социально-экономических явлений. Понятие индексов, их классификация. Индивидуальные и агрегатные индексы. Преобразованные индексы: среднеарифметический и среднегармонический индексы. Индексы переменного состава, постоянного состава, структурных сдвигов. Базисные и цепные индексы. Применение индексов в экономическом анализе. Источники информации о населении. Изучение численности и состава населения. Статистическое изучение естественного движения населения. Статистическое изучение миграции населения. Методы исчисления перспективной численности населения. Рынок труда и задачи его статистического изучения. Методы расчета трудовых ресурсов. Статистика занятости и безработицы. Баланс трудовых ресурсов. Показатели движения рабочей силы. Понятие национального богатства, его состав в СНС. Виды оценки основных фондов. Балансы основных фондов. Показатели состояния, движения и использования основных фондов. Индексный анализ фондоотдачи. Статистическое изучение оборотного капитала. Система показателей результатов экономической деятельности. Методы исчисления валового внутреннего продукта. Другие показатели результатов экономической деятельности в СНС, методы их расчета и взаимосвязь. Понятие, принципы построения, состав СНС. Счет производства. Счет образования доходов. Счет распределения первичных доходов. Счет вторичного распределения доходов. Счет использования валового национального располагаемого дохода. Счет операций с капиталом. Финансовый счет. Счет продуктов и услуг. Система статистических показателей уровня жизни населения. Статистика доходов населения. Методы изучения дифференциации доходов населения. Статистика потребления населением товаров и услуг.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.В.17	Биоповреждаемость	Цели освоения дисциплины (модуля):

	<p>товаров</p>	<p>- формирование у обучающихся определенного состава компетенций, которые базируются на характеристиках будущей профессиональной деятельности, а именно: в области приобретения теоретических знаний и формирования практических умений и навыков в выявлении биоповреждений и биоразрушений непродовольственных товаров;</p> <p>- применение на практике методов оценки степени повреждений товаров биологическими факторами, а также методов защиты непродовольственных товаров от биоповреждений.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p>ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p> <p>Содержание: Биоповреждения и биоразрушения – понятие и сущность. Современные проблемы биоповреждений товаров. Объекты биоповреждаемости. Воздействие живых организмов на сырье, материалы и готовые изделия. Условия для биоповреждений товаров. Влияние негативных факторов. Повреждаемость материалов при воздействии различных факторов. Агенты, способствующие биологическим повреждениям. Агенты, задерживающие биоповреждения. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Факторы, влияющие на процессы биоповреждений. Дефекты товаров, вызванные биоповреждениями и методы оценки биостойкости материалов. Способы и методы защиты товаров от биоповреждений. Классификация и характеристика токсикантов. Классификация и характеристика биоцидов. Требования, предъявляемые к биоцидам. Методы оценки антимикробных свойств биоцидов. Нормативные документы на антисептированные материалы и изделия. Методы испытаний на биостойкости товаров. Агенты биоповреждений: бактерии, микроскопические организмы, дрожжи и агрессивные метаболиты микроорганизмов, насекомые и грызуны, повреждающие сырье, материалы и готовые непродовольственные товары. Биоповреждения и защита текстильных волокон и материалов, натурального меха и кожи, древесины, бумаги и картона, косметических товаров, кино- и фототоваров, полимерных материалов, лакокрасочных материалов, металлических товаров и их защита, Микробиологическая коррозия и защита от неё.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
<p>Б1.В.18</p>	<p>Оборудование предприятий торговли</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование умения и навыков самостоятельно обеспечивать доведение товаров до покупателя, используя материально-техническую базу торговли, осуществлять механизацию и автоматизацию</p>

		<p>торгово-технологических процессов, сокращать применение ручного труда, повышать его производительность, улучшать культуру торговли и обслуживание покупателя.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; ПК-16 знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.</p> <p>Содержание: Предмет, содержание и задачи дисциплины. Подъемно-транспортное оборудование. Складское немеханическое оборудование. Фасовочно-упаковочное оборудование. Холодильные машины и оборудование. Торговое измерительное оборудование Автоматизация расчетно-кассовых операций. Торговая мебель, торговый инвентарь, антикражные системы и пожарная безопасность. Торговые автоматы.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.В.19	Пищевая химия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - получение знаний, приобретение практических навыков и умений, формирование компетенций в области химии пищи; - подготовка студентов к изучению основ товароведения однородных групп продовольственных товаров, биоповреждаемости товаров, методов идентификации и обнаружения фальсификации и других дисциплин профессионального цикла. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p> <p>Содержание дисциплины: Белки пищевых продуктов. Углеводы пищевых продуктов. Липиды пищевых продуктов. Минеральные вещества пищевых продуктов. Витамины пищевых продуктов. Пищевые кислоты продуктов питания. Ферменты пищевых продуктов. Вода в пищевых системах. Пищевые и биологически активные добавки. Основы физиологии питания.</p>

		Форма контроля: Экзамен.
Б1.В.20	Эстетика и дизайн товаров	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - получение знаний в области средств и принципов формообразования товаров и их эстетических свойств, гармонизирующих средств композиции, анализа эстетических свойств, нормативно-технической документации, по оценке показателей эстетических свойств товаров.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; ПК-10 способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.</p> <p>Содержание: Основные понятия и определения эстетики; исторический путь становления эстетики как науки; художественные стили мировой культуры, особенности их проявления в архитектуре, мебели, одежде, аксессуарах; значение цвета в формировании эстетических свойств изделий, коррекции формы; основные принципы и средства создания композиции товаров; сущность, пути развития и законы дизайна; исторические корни, основные правила разработки промышленных знаков и товарной информации, значение промышленной графики и товарной информации в повышении конкурентоспособности товаров и обеспечении безопасности труда; факторы формирования и оценка художественного и эстетического вкуса; методики оценки эстетических свойств изделий; история становления и принципы создания геральдических знаков.</p> <p>Формы контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.00	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.1.00	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б1.В.ДВ.1.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Атлетическая гимнастика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - обеспечение общей физической подготовленности, развитие профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков, формирование адаптационных возможностей организма к неблагоприятным факторам окружающей среды и трудовой деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p>

		<p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Содержание: Основные сведения об атлетической гимнастике. Терминология в атлетической гимнастике. Генетика и типы телосложения. Главные мышечные группы и упражнения для их развития. Упражнения формирующего тренинга. Методика тренировок. Принципы и технические приемы тренировок. Атлетизм для женщин. Варианты недельных сплит-программ. Основы питания в атлетической подготовке. Утомление и восстановление при занятиях атлетической гимнастикой. Правила безопасности. Предупреждение травматизма.</p> <p>Форма контроля: Зачет, Зачет, Зачет.</p>
Б1.В.ДВ.1.	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Мини-футбол	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - обеспечение общей физической подготовленности, развитие профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков, формирование адаптационных возможностей организма к неблагоприятным факторам окружающей среды и трудовой деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Содержание: Правила игры в мини-футбол. Техника передвижения. Техника владения мячом полевого игрока. Удары по мячу. Удары по воротам. Остановки. Ведение. Обманные движения (финты). Отбор мяча. Техника владения мячом вратаря. Ловля. Отбивание мяча. Перевод. Броски. Тактика игры в нападении и защите. Учебная игра.</p> <p>Форма контроля: Зачет, Зачет, Зачет.</p>
Б1.В.ДВ.1.03	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Настольный теннис	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - обеспечение общей физической подготовленности, развитие профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков, формирование адаптационных возможностей организма к неблагоприятным факторам окружающей среды и трудовой деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>

		<p>Содержание: Правила игры в настольный теннис. Атакующие удары по линии. Упражнения с ракеткой и шариком. Техника подачи толчком. Выполнение подач разными ударами. Игра на счет разученными ударами. Игра в разных направлениях. Отработка ударов срезкой. Атакующие удары справа разной силы и направления. Атакующие удары слева разной силы и направления. Поочередные удары левой и правой стороной ракетки. Удары накатом слева. Удары подставкой. Игра топ-спином. Передвижение. Упражнения в парной игре. Подача накатом. Подача срезкой. Тактика быстрой атаки после подачи. Стиль игры топ-спин + атакующий удар. Тактические схемы. Игра в защите. Групповые игры. Организация занятий, техника безопасности, гигиена, режим дня, самоконтроль.</p> <p>Форма контроля: Зачет, Зачет, Зачет.</p>
Б1.В.ДВ.2.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	
Б1.В.ДВ.2.01	Управление качеством продукции	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование современного представления о системном подходе к управлению качеством в рыночных условиях хозяйствования; об основных категориях в области качества и конкурентоспособности товаров, обобщение отечественного и зарубежного опыта в области управления качеством и привитие навыков применения полученных теоретических знаний на практике.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p> <p>Содержание: Зарождение элементов управления качеством в России. Технический контроль качества. Методология оценки качества и ее основные этапы. Разработка системного подхода к управлению качеством. Отечественный опыт управления качеством. Опыт управления качеством за рубежом. Опыт управления качеством в США. Опыт управления качеством в Японии. Опыт управления качеством в Европе. Сущность системы TQM. Японская концепция управления качеством. Современные составляющие системы TQM. Методы выявления проблем: схема процесса, контрольный листок, мозговая атака. Методы анализа проблем: гистограмма, диаграмма рассеивания, контрольная карта. Методы выявления и анализа проблем: диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, и временной ряд. Испытания продукции на надежность. Виды контроля качества и категории испытаний. Общая характеристика</p>

		<p>стандартов ГОСТ Р ИСО 9000, разработка и внедрение систем качества в России. Принципы оценки систем качества в соответствии с требованиями стандартов ГОСТ Р ИСО 9000. Аудит качества. Премии качества. Европейский опыт управления качеством, европейские премии качества. Сущность, цели и задачи сквозного механизма управления качеством в России Российская модель премии по качеству. Реализация методов всеобщего управления качеством в России.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.2.02	Управление качеством товаров и услуг	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование у студентов современного представления о системном подходе к управлению качеством товаров и услуг в рыночных условиях хозяйствования; об основных категориях в области качества и конкурентоспособности товаров и услуг, обобщение отечественного и зарубежного опыта в области управления качеством и привитие навыков применения полученных теоретических знаний на практике.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p> <p>Содержание: Зарождение элементов управления качеством в России. Технический контроль качества. Методология оценки качества товаров и услуг и ее основные этапы. Разработка системного подхода к управлению качеством. Отечественный опыт управления качеством. Опыт управления качеством за рубежом. Опыт управления качеством в США. Опыт управления качеством в Японии. Опыт управления качеством в Европе. Сущность системы TQM. Японская концепция управления качеством. Современные составляющие системы TQM. Методы выявления проблем: схема процесса, контрольный листок, мозговая атака. Методы анализа проблем: гистограмма, диаграмма рассеивания, контрольная карта. Методы выявления и анализа проблем: диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, и временной ряд. Испытания продукции на надежность. Виды контроля качества и категории испытаний. Общая характеристика стандартов ГОСТ Р ИСО 9000, разработка и внедрение систем качества в России. Принципы оценки систем качества в соответствии с требованиями стандартов ГОСТ Р ИСО 9000. Аудит качества. Премии качества. Европейский опыт управления качеством, европейские премии качества. Сущность, цели и задачи сквозного механизма управления качеством в России Российская модель премии по качеству. Реализация методов всеобщего управления качеством в России.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>

Б1.В.ДВ.3.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	
Б1.В.ДВ.3.01	Материаловедение	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование у будущих специалистов профессиональных знаний в области строения, свойств материалов и методов их оценки; навыков выбора основных и вспомогательных материалов для конкретных условий применения в производстве потребительских товаров с учетом показателей их физико-механических, технологических и эксплуатационных характеристик и с учетом экономических требований; назначения, рациональных режимов технологической обработки для изменения физико-механических характеристик материалов.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p> <p>Содержание: Теоретические аспекты материаловедения. Физико-химические основы строения материалов. Физические, физико-химические и химические свойства материалов. Металлические материалы Черные металлы. Цветные металлы и их сплавы. Благородные металлы и сплавы на их основе. Неметаллические материалы Стекланные, керамические и полимерные материалы. Текстильные материалы. Обувные материалы. Древесина и материалы на ее основе. Факторы, влияющие на формирование, сохранение и изменение свойств материалов.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.3.02	Сырьевые ресурсы непродовольственных товаров	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области сырьевых ресурсов непродовольственных товаров, необходимых для профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции,</p>

		сокращения и предупреждения товарных потерь. Содержание: Изучение принципов товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации сырьевых ресурсов непродовольственных товаров. Анализ спроса и сбыт кожевенного, пушно-мехового сырья, шерсти, козьего пуха, рогокопытного, костного и перопухового сырья. Классификация биологических факторов, влияющих на качество кожевенного и пушно-мехового сырья. Классификация, ассортимент, приемка и сортировка; маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожевенного, пушно-мехового, рогокопытного, костного и перопухового сырья, шерсти и козьего пуха. Форма контроля: Зачет с оценкой.
Б1.В.ДВ.4.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	
Б1.В.ДВ.4.01	Сенсорный анализ	Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование знаний в области методов сенсорного анализа; - приобретение умений и навыков их использования для идентификации, оценки качества и безопасности товаров, организации и проведения органолептической оценки качества продукции с гарантией объективности и надежности результатов. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь Содержание: Требования нормативной документации к условиям проведения органолептического анализа продуктов растительного происхождения. Правила отбор проб для оценки качества. Требования нормативных документов к органолептическим показателям продуктов растительного происхождения. Органолептические методы продукции растительного происхождения, используемые для ее идентификации, оценки качества и безопасности. Требования нормативной документации к условиям проведения органолептического анализа продуктов животного происхождения. Правила отбор проб для оценки качества. Требования нормативных документов к органолептическим показателям продуктов животного происхождения. Органолептические методы продукции животного происхождения, используемые для ее идентификации, оценки качества и безопасности. Классификация органолептических методов анализа. Потребительские методы оценки качества продукции. Аналитические методы оценки качества продукции и их использование для идентификации, оценки качества и безопасности товаров. Балльный метод в оценки качества товаров. Общие правила разработки

		<p>научно обоснованных балловых шкал. Перспективы использования профильного метода для идентификации и оценки качества товаров. Применение экспертных методов в органолептическом анализе. Методы опроса экспертов. Роль экспертов в разработке научно обоснованных балловых шкал. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества продукции. Методы оценки взаимосвязи результатов сенсорного и инструментального анализов. Определение корреляционной зависимости. Цели и задачи сенсорного анализа. Научная терминология в области органолептических методов. Роль сенсорного анализа в оценке качества, безопасности товаров. Перспективы развития науки органолептики. Классификация показателей качества продукции. Природа веществ, обуславливающих основные показатели качества продуктов: цвет, вкус, аромат. Влияние состава и свойств продукта на его текстуру. Пищевые добавки – как улучшители органолептических свойств продукции. Вкусовые и обонятельные ощущения. Современные представления о восприятии цвета. Оценка сенсорных способностей кандидатов в испытатели в области органолептического анализа. Основные виды дегустаций и их задачи. Требования нормативной документации к лабораторным помещениям для органолептического анализа. Требования к дегустаторам. Правила и порядок проведения органолептической оценки качества продукции.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.ДВ.4.02	Дегустационный анализ	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) - формирование знаний в области методов дегустационного анализа, приобретение умений и навыков их использования для идентификации, оценки качества и безопасности товаров, организации и проведения дегустационного анализа с гарантией объективности и надежности результатов.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p> <p>Содержание: Условия проведения дегустационного анализа продуктов животного происхождения. Правила отбор проб для оценки качества. Требования нормативных документов к органолептическим показателям продуктов животного происхождения. Балловые шкалы, используемые для оценки качества продуктов животного происхождения. Описательные методы, используемые для идентификации, оценки качества и безопасности продукции животного происхождения. Условия проведения дегустационного анализа продуктов растительного происхождения. Правила отбор проб для оценки качества. Требования нормативных документов к органолептическим показателям продуктов растительного происхождения. Балловые шкалы, используемые для оценки качества продуктов растительного происхождения. Опи-</p>

		<p>сательные методы, используемые для идентификации, оценки качества и безопасности продукции растительного происхождения. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества продукции. Методы оценки взаимосвязи результатов дегустационного и инструментального анализов. Определение корреляционной зависимости. Применение экспертных методов в дегустационном анализе. Методы процедуры опроса экспертов в области органолептического анализа. Роль экспертов в разработке научно обоснованных балловых шкал и профильного метода. Классификация органолептических методов анализа. Потребительские методы оценки качества продукции. Различительные методы. Методы с использованием шкал и категорий. Описательные методы. Методы дегустационного анализа, используемые для идентификации, оценки качества и безопасности товаров. Перспективы использования профильного метода для идентификации и оценки качества продукции. Общие правила разработки научно обоснованных балловых шкал. Основные виды дегустации и их задачи. Требования нормативной документации к помещению для органолептических испытаний. Требования к дегустаторам. Правила и порядок проведения дегустации. Нормативная база для подготовки дегустаторов. Отбор, обучение и мониторинг экспертов-дегустаторов. Подготовка дегустаторов в области молочной продукции. Этапы подготовка дегустаторов винодельческой продукции. Вкусовые ощущения. Обонятельные ощущения. Зрительная система человека. Слуховые ощущения. Классификация качественных признаков продуктов. Природа веществ, обуславливающих окраску продуктов. Ароматообразующие и вкусовые вещества. Влияние состава и свойств продукта на его текстуру. Пищевые добавки – как улучшители органолептических свойств продукции, Цели и задачи дисциплины. Реализуемые компетенции. Научная терминология в области дегустационного анализа. Роль дегустационного анализа в оценке качества и безопасности товаров. Перспективы развития науки органолептики</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.ДВ.5.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	
Б1.В.ДВ.5.01	Организация и технология торговли	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических навыков в управлении сложным механизмом процесса доведения товаров от места производства до потребителей; - повышение эффективности этого процесса на всех его стадиях, интенсификации отдельных торгово-технологических операций и всей совокупности процесса товародвижения в условиях рыночной экономики. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-13 умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять</p>

		<p>требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;</p> <p>ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p> <p>Содержание:</p> <p>Основы организации технологического процесса товародвижения. Оптовые торговые организации и предприятия, их функции. Организация складского хозяйства оптовой торговли. Технология выполнения складских операций. Тара и упаковка товаров в системе товародвижения в условиях рынка. Организация транспортно-экспедиционных операций в системе товародвижения. Организация и технология товароснабжения розничной торговой сети. Розничные торговые предприятия, их классификация, функции и принципы размещения. Устройство и основы технологического проектирования магазинов. Организация торгово-технологического процесса розничных торговых предприятий. Управление технологическими процессами и организация труда в розничной сети.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.В.ДВ.5.02	Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле)	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <p>- овладение обучающимися теоретическими знаниями, приобретение умений и навыков, формирование компетенций в области технологии и проектирования предприятий торговли.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>ПК-13 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;</p> <p>ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж и согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;</p> <p>ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций , использовать</p>

		<p>современные информационные технологии в торговой деятельности , проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p> <p>Содержание: Сущность процесса товародвижения. Инфраструктура оптовой торговли. Склады в оптовой торговле. Технологический процесс в организации и проектировании предприятий оптовой торговли. Организация труда и управление технологическими процессами на предприятиях оптовой торговли. Тара и ее роль в процессе товародвижения. Организация перевозки товаров. Организация и технология товароснабжения предприятий розничной торговли. Инфраструктура розничной торговли. Торгово-технологические процессы в организации и проектировании предприятий розничной торговли. Организация торгового обслуживания на предприятиях розничной торговли. Организация труда и управление торгово-технологическим и процессам и на предприятиях розничной торговли. Основы технологического проектирования предприятий торговли. Организация строительства и капитального ремонта предприятий торговли.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.В.ДВ.6.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	
Б1.В.ДВ.6.01	Экономика потребительской кооперации	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - овладение навыками применения экономических методов управления в основных отраслях деятельности потребительской кооперации.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; ОПК-4 способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; ПК-10 способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.</p> <p>Содержание: Потребительская кооперация как единая хозяйственная система. Характеристика отраслей деятельности потребительской кооперации. Материально-техническая база организаций потребительской кооперации.оборотный капитал организаций потребительской кооперации. Мотивация труда в организациях потребительской кооперации. Объемные показатели деятельности организаций потребительской кооперации. Текущие затраты кооперативных организаций. Доходы и прибыль организаций потребительской кооперации.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>

Б1.В.ДВ.6.02	Экономика торговли и общественного питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение навыками применения экономических методов управления в торговле и общественном питании; - выработка умения использовать теоретические знания по изучаемому курсу при решении оперативных и стратегических задач развития организаций и предприятий торговли и общественного питания с учетом обеспечения эффективности хозяйственной деятельности; - овладение инструментарием экономического обоснования управленческих решений в сфере управления персоналом и факторами производства; - овладение навыками отбирать, систематизировать, обрабатывать и использовать экономическую информацию в целях повышения эффективности функционирования и планирования результатов, характеризующих хозяйственную деятельность организаций и предприятий торговли и общественного питания. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; ОПК-4 способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач; ПК-10 способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.</p> <p>Содержание: Сущность, виды, функции и задачи торговли. Состояние, тенденции и проблемы развития торговли в потребительской кооперации, в России и других странах мира. Общественное питание как субъект потребительского рынка. Состояние и актуальные проблемы развития общественного питания в современных условиях. Особенности и тенденции развития общественного питания за рубежом. Особенности формирования экономического потенциала в торговле и общественном питании. Материально-техническая база торговли и общественного питания: понятие, состав и тенденции развития и использования. Показатели оценки МТБ торговли и общественного питания. Анализ развития и эффективности использования материально-технической базы торговли и общественного питания. Планирование развития материально-технической базы предприятий торговли и общественного питания.оборотный капитал предприятий торговли и общественного питания и отличительные особенности его формирования. Сущность, значение и характеристика товарных запасов. Анализ запасов и оборачиваемости товаров. Методические подходы к планированию и нормированию запасов в торговле и общественном питании. Особенности труда в торговле и общественном питании. Классификация</p>
--------------	--	---

		<p>трудовых ресурсов предприятий торговли и общественного питания. Организация оплаты труда в торговле и общественном питании. Особенности анализа показателей по труду и заработной плате в торговле и общественном питании. Прогнозирование и планирование показателей по труду и заработной плате в торговле. Социально-экономическая сущность и классификация оборота оптовой торговли. Методика анализа объемов деятельности оптового предприятия. Прогнозирование оборота оптовой торговли. Социально-экономическая сущность и классификация оборота розничной торговли. Цель, задачи и методика анализа оборота розничной торговли. Факторы, влияющие на динамику оборота розничной торговли. Взаимосвязь оборота розничной торговли и финансовых результатов. Методические подходы к прогнозированию и планированию оборота розничной торговли. Особенности покупательского спроса и оценка его эластичности в общественном питании. Продукция и оборот предприятий общественного питания. Анализ производственной программы и оборота предприятий общественного питания. Прогнозирование производственной программы и прогнозирование оборота общественного питания. Экономическая сущность расходов, затрат и издержек в торговле и общественном питании и их классификация. Факторы, формирующие текущие затраты в торговле и общественном питании и методика их расчета. Особенности анализа издержек в торговле и общественном питании. Проблемы и пути рационализации текущих затрат в торговле и общественном питании. Методические подходы к прогнозированию и планированию общего уровня и отдельных статей издержек обращения в торговле и общественном питании. Ценовая политика предприятий торговли и общественного питания. Особенности ценообразования в торговле и общественном питании. Экономическая сущность и виды доходов предприятий торговли и общественного питания. Экономическое обоснование размера надбавок и наценок. Методика анализа доходов предприятий торговли и общественного питания. Экономическое обоснование доходов предприятий торговли и общественного питания на планируемый период. Сущность прибыли и источники ее формирования в торговле и общественном питании. Показатели рентабельности предприятий торговли и общественного питания. Цель, задачи и методика анализа прибыли и рентабельности предприятий торговли и общественного питания. Методы прогнозирования и планирования прибыли предприятий торговли и общественного питания.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.В.ДВ.7.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	
Б1.В.ДВ.7.01	Средства товарной информации	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - приобретение знаний и овладение компетенциями в области товарной информации, как основы информационного обеспечения потребителей и одного из факторов культуры обслуживания клиентов.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):</p>

		<p>ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</p> <p>ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.</p> <p>Содержание: Право потребителя на информацию и средства его обеспечения. Общие требования к товарной информации. Классификация и характеристика средств товарной информации. Маркировка как средство товарной информации. Информационные знаки как составная часть маркировки. Товарные знаки как средство индивидуализации товаров и услуг. Реклама как средство товарной информации. Рекламные средства и их применение в качестве СТИ. Организация информационного обеспечения потребителей.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.ДВ.7.02	Товарная информация	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - приобретение знаний и овладение компетенциями в области товарной информации, как основы информационного обеспечения потребителей и одного из факторов культуры обслуживания клиентов.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля): ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</p> <p>ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.</p> <p>Содержание: Право потребителя на информацию и средства его обеспечения. Общие требования к товарной информации. Классификация и характеристика средств товарной информации. Маркировка как средство товарной информации. Информационные знаки как составная часть маркировки. Товарные знаки как средство индивидуализации товаров и услуг. Реклама как средство товарной информации. Рекламные средства и их применение в качестве СТИ. Организация информационного обеспечения потребителей.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.ДВ.8.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	
Б1.В.ДВ.8.01	Сертификация систем менеджмента	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - приобретение студентами знаний в области создания систем менеджмента качества и их сертификации, и приобретение профессиональных компетенций с целью последующего их применения в области</p>

		<p>управления качеством, ассортиментом и конкурентоспособностью продукции и процессов в рамках коммерческой деятельности субъектов рынка.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.</p> <p>Содержание: Основные понятия в области систем менеджмента и сертификации систем менеджмента. Подтверждение соответствия как форма государственного регулирования качества продукции. Развитие системного подхода в управлении качеством и его принципы. Виды, особенности систем менеджмента и организация их внедрения. Инструменты управления качеством в рамках систем менеджмента. Организация аудита систем менеджмента. Сертификация (аудит) систем менеджмента. Основные направления совершенствования сертификации систем менеджмента.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.В.ДВ.8.02	Системы менеджмента качества	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) - приобретение студентами знаний в области характеристик систем менеджмента качества и их особенностей, и приобретение профессиональных компетенций с целью последующего их применения в области управления качеством, ассортиментом и конкурентоспособностью продукции и процессов в рамках коммерческой деятельности субъектов рынка.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах</p>

		<p>продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.</p> <p>Содержание: Основные понятия в области систем менеджмента качества (СМК). Развитие системного подхода в менеджменте качества и его принципы. Виды, особенности систем менеджмента и организация их внедрения. Инструменты управления качеством в рамках систем менеджмента. Подтверждение соответствия и аудит СМК.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.В.ДВ.9.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	
Б1.В.ДВ.9.01	Мерчандайзинг	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение знаний, умений и навыков работы по внедрению современных технологий мерчандайзинга, опираясь на знания «поведения потребителя» и «поведения посетителя торгового зала», с учетом этических норм ведения бизнеса. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.</p> <p>Содержание: Введение в дисциплину. Организация деятельности отдела мерчандайзинга. Понятие и показатели эффективности мерчандайзинга. Внешний вид магазина и территория вокруг него. Планировка торгового зала. Выкладка товаров. Сэмплинг и внутримагазинная информация, как эффективные инструменты мерчандайзинга. Практический мерчандайзинг для магазинов различной товарной спецификации.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.В.ДВ.9.02	Мерчандайзинг и поведение потребителя	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение знаний, умений и навыков работы по внедрению современных технологий мерчандайзинга, опираясь на знания «поведения потребителя» и «поведения посетителя торгового зала», с учетом этических норм ведения бизнеса. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке,</p>

		<p>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.</p> <p>Содержание: Понятие, сущность и значение мерчандайзинга. Психологические (поведенческие) факторы формирования теоретических основ мерчандайзинга. Психология познавательных процессов в изучении и управлении поведением посетителей торгового предприятия. Модели поведения потребителей в технологиях мерчандайзинга. Мерчандайзинг в структуре аппарата производителя. Методы мерчандайзинга поставщика. Подходы к распределению площади торгового зала и регулированию покупательских потоков.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.В.ДВ.10.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	
Б1.В.ДВ.10.01	Логистика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - освоение студентами теоретических знаний в области концепции, методов и моделей логистической организации торговых процессов; формирование умений и навыков творчески и самостоятельно принимать решения в производственной, коммерческой, транспортной, информационной логистике.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p> <p>Содержание: Понятие, принципы и функции логистики. Методы логистики. Логистика закупок. Распределительная логистика. Сервис в логистике. Логистика транспортных процессов. Управление запасами в логистике. Система хранения и складской обработки торговых грузов. Посредничество в логистике. Производственная логистика. Информационное обеспечение логистических процессов.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.10.02	Транспортное	Цели освоения дисциплины (модуля):

	обеспечение коммерческой деятельности	<p>- овладение студентами знаниями о состоянии рынка транспорта, его конъюнктуры, технико-эксплуатационных характеристик транспортных средств, принципах и методах их выбора, позволяющей правильно определять рациональную схему перевозки грузов в предприятиях торговли.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p> <p>Содержание: Современное состояние транспортной системы России. Транспортная обеспеченность и система управления транспортом. Грузовые перевозки. Железнодорожный транспорт. Автомобильный транспорт. Морской и внутренний водный транспорт. Воздушный и трубопроводный транспорт. Специализированные и нетрадиционные виды транспорта. Планирование перевозок. Контейнерные и пакетные перевозки. Транспортно-экспедиционные операции при международных перевозках. Международные перевозки морским и воздушным транспортом. Непрерывная холодильная цепь (НХЦ). Организация перевозок скоропортящихся грузов.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б2.00	Практики	
Б2.В.00	Вариативная часть	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	<p>Цели проведения практики: - закрепление теоретических знаний и получение первичных профессиональных умений и навыков.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Практики. Вариативная часть. Учебная практика</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ОПК-1 осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации; ОПК-3 умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-</p>

		<p>технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p>ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</p> <p>ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;</p> <p>ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p> <p>Содержание: Классификация предприятий торговли. Нормативные и правовые документы в области товароведения. Организация торгово-технологических процессов. Качество и безопасность потребительских товаров. Подтверждения соответствия. Метрологический контроль. Ассортимента товаров. Ассортиментный минимум магазина. Потребительские свойства товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров. Основные понятия товарной информации. Требования нормативной документации к товарной информации. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы. Оценка качества товаров. Контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке. Правила и сроки хранения, транспортирования и реализации товаров. Правила выкладки товаров согласно стандартам мерчендайзинга. Меры по предупреждению и сокращению товарных потерь.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	<p>Цели прохождения практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> - закрепление теоретических знаний и приобретение умений и практических навыков по специальности в условиях практической деятельности предприятий и организаций различных форм собственности; - формирование профессиональных компетенций в соответствии с образовательным стандартом и учебным планом. <p>Место практики в структуре образовательной программы Практики. Вариативная часть. Производственная практика.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции,</p>

		<p>сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p>ПК-10 способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;</p> <p>ПК-11 умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</p> <p>ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;</p> <p>ПК-13 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;</p> <p>ПК-15 умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;</p> <p>ПК-16 знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.</p> <p>Содержание:</p> <p>Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с программой производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.</p> <p>В разделе 1 «Общие сведения о предприятии» указывается его краткая историческая справка (когда было организовано, реорганизовано, основной вид деятельности), организационное построение предприятия (организационно-правовая форма и правовой статус, форма собственности, подчиненность и т. д.), его функции и перспективы развития, основные показатели хозяйственно-финансовой деятельности. Показатели хозяйственно-финансовой деятельности предприятия (организации) за последние 2-3 года целесообразно представить в виде таблицы. На основе данных, приведенных в таблице, необходимо отметить тенденции изменения показателей, раскрыть причины их увеличения или уменьшения. Следует указать функциональные возможности торгово-технологического оборудования, особенности организации метрологического контроля на данном предприятии.</p> <p>В разделе 2 «Организация коммерческой деятельности предприятия» студент должен указать: основные организационные и управленческие функции предприятия, связанные с закупкой, поставкой,</p>
--	--	--

		<p>транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров; заключение договоров поставки. В претензионной работе: количество рекламаций, нарушение поставки продукции по качеству, ассортименту и срокам поставки. Осуществление связей с контролирующими органами. Товаросопроводительные документы. Условия и сроки поставки товаров. Документация по учету торговых операций, современные информационные технологии в торговой деятельности, инвентаризация товарно-материальных ценностей.</p> <p>В разделе 3 «Ассортимент товаров, поступающих и реализуемых на предприятии» следует провести исследование структуры ассортимента, расчет показателей ассортимента, указать направления совершенствования ассортимента товаров, поступающих на предприятие, группы и показатели потребительских свойств товаров, факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.</p> <p>В разделе 4 «Контроль качества товаров, поступающих и реализуемых на предприятии» указать и охарактеризовать методы идентификации, оценки качества и безопасности однородных групп товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращение и предупреждение товарных потерь. Приемка товаров по количеству, качеству и комплектности, требования к товарам, соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам. Контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга. Предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б2.В.02.02	Преддипломная практика	<p>Цели проведения практики: - приобретение профессиональных навыков решения профессиональных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности и сбор практических материалов для выполнения бакалаврской работы.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Практики. Вариативная часть. Производственная практика.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; ПК-10 способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости; ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы,</p>

		<p>подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;</p> <p>ПК-13 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;</p> <p>ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;</p> <p>ПК-15 умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;</p> <p>ПК-16 знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.</p> <p>Содержание: В ходе прохождения обучающимися преддипломной практики должна быть проведена следующая аналитическая работа: 1. Анализ торгово-технологических аспектов деятельности предприятия; 2. Анализ ассортимента однородной группы потребительских товаров, реализуемых предприятием; 3. Анализ качества однородной группы потребительских товаров, поступающих на предприятие; 4. Оценка конкурентоспособности однородной группы потребительских товаров.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
ФТД.00	Факультативы	
ФТД.01	Иностранный язык для делового общения	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - в дальнейшем развитии компетенций по устному и письменному практическому овладению деловым английским языком для решения коммуникативных задач в сфере делового профессионального общения.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Факультативы.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.</p> <p>Содержание: Телефонные переговоры. Официальные встречи. Деловые переговоры. Организация презентации. Деловая корреспонденция.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
ФТД.02	Концепции	Цели освоения дисциплины (модуля)

	<p>современного естествознания</p>	<p>- ознакомление студентов с фундаментальными концепциями и достижениями естественных наук, оказывающих непосредственное влияние на существование человека;</p> <p>- развитие у студентов углубленного анализа наблюдаемых явлений, определение связей между элементами живой и неживой природы; формирование научного мировоззрения, развитие личностной культуры студентов.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Факультативы.</p> <p>Требования к результатам освоения учебной дисциплины ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.</p> <p>Содержание: Естественнонаучная и гуманитарная культура. Общенаучные методы. Общенаучная дисциплина – общая теория систем (ОТС). Развитие представлений о материи, движении и взаимодействии. Структурные уровни и системная организация материи. Уровни организации живой материи. Порядок и беспорядок в природе. Элементы квантовой механики и квантовой химии. Современная космология. Многообразие живых организмов – основа организации и устойчивости биосферы. Биосфера и человек, космические циклы.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
--	---	--

Зав. кафедрой товароведения
и технологии общественного питания,
д.т.н., профессор



В.В. Садовой